SILVERCREST®

STEAMER SDG 800 B2

GB
STEAMER
Operating instructions

HU
PÁROLÓ
Kezelési útmutató

CZ
PARNÍ HRNEC
Návod k obsluze

DE AT CH
DAMPFGARER
Bedienungsanleitung

PL
URZĄDZENIE DO GOTOWANIA NA PARZE
Instrukcja obsługi

SI
PARNI KUHALNIK
Navodilo za uporabo

SK
PARNÝ HRNIEC
Návod na obsluhu

IAN 102978

GB PL HU SI CZ
SK DE AT CH

RP102978_Dampfgarer_Cover_LB4.indd 2 27.08.14 14:11

RP102978 Dampfgarer LB4 Seite 1 Dienstag, 9. September 2014 10:36 10

English **3**
Be sure to note the fold-out page.

Polski **20**
Proszę zwrócić uwagę na informacje umieszczone na wewnętrznej stronie okładki

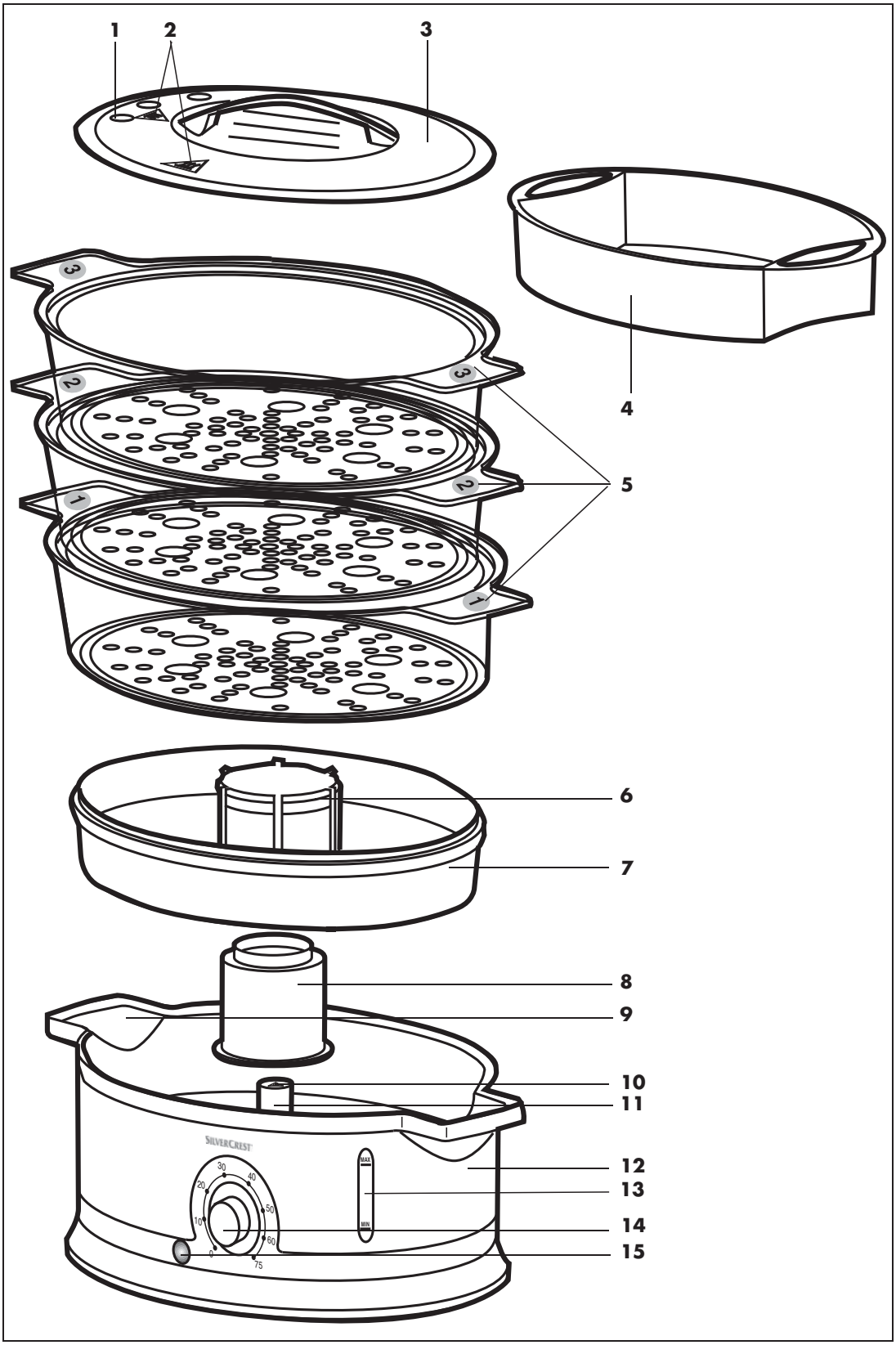
Magyar **39**
Kérjük, figyeljen a kinyitható oldalra

Slovensko **57**
Prosimo, upoštevajte tekst na zavihani strani.

Česky **73**
Povšimněte si vyklápěcí strany

Slovensky **90**
Prosím, všimnite si vyklápaciu stranu.

Deutsch **108**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
SILVERCREST
MAX
MIN

RP102978 Dampfgarer LB4 Seite 2 Dienstag, 9. September 2014 10:36 10

RP102978 Dampfgarer LB4 Seite 3 Dienstag, 9. September 2014 10:36 10

Contents

1. Device description 3
2. Names of parts (see fold-out page) 4
3. Technical data 4
4. Safety information 4
5. Unpacking and setting up 7
6. Operating the appliance 8
7. Hints on cooking with the steamer 9
8. Cooking times 11
9. Recipes 14
10. Cleaning and storing 16
11. Disposal 17
12. HOYER Handel GmbH Warranty 17

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

This SilverCrest SDG 800 B2 steamer is used to cook food gently.

This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 steamer
  consisting of:
  – 1 bottom part
  – 1 collector with steam sleeve
  – 3 steamer baskets
  – 1 rice tray
  – 1 lid
- 1 set of operating instructions

1.3 Markings on the appliance

The adjacent symbol (**2** and **10**) warns against touching hot surfaces.

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Steam vents
2 Warning symbol "Warning, hot surfaces"
3 Lid
4 Rice tray
5 Steamer baskets
6 Steam outlet
7 Collector
8 Steam sleeve
9 Handles with filling opening
10 Warning symbol "Warning, hot surfaces"
11 Steam generator
12 Bottom part
13 Water level indicator
14 Time selector
15 Operating display

3. Technical data

Power supply:	230 V~/50 Hz
Rated power:	800 W
Protection class:	I

CE

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special informations for this appliance

Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by persons who have reduced physical, sensory or mental ability or lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood its associated hazards.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
  - when the appliance is running, only hold it by the handles **9**;
  - only pick up steamer baskets **5** and accessories using a pot-holder or oven gloves when the appliance is running;
  - allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- The appliance operates using hot steam. To prevent scalds:
  - do not open the lid **3** during the cooking process, if possible, as hot steam escapes;
  - be aware that hot steam escapes from steam vents **1**. Never cover these openings, otherwise steam might build up in the appliance and escape violently when it is opened.
- Disconnect the power supply from the socket before any cleaning step;
- Under no circumstances allow water or other liquids to penetrate the inside of the housing of bottom part **12**. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse the bottom section **12** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

    If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in "Service Centre" on page 19.
- To prevent overheating, never cover the appliance. Always ensure that air can get in and out freely, otherwise heat may build up in the appliance.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.
- Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 3).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid **3** if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for

repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 19.

- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 19.

4.4 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- Only connect the appliance to a mains socket with an earthing contact as this provides protection against electric shock.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in "Service Centre" on page 19.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug it by pulling out the plug, never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely free of current.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  - the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it does not present a trip hazard,
  - under no circumstances use a damaged extension cable,
  - do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).

4.5 Preventing the risk of fire

Warning! As the appliance operates at high temperatures, follow the safety instructions below to prevent a fire starting.

- Never leave the appliance running unsupervised. Damage is almost always indicated by intensive odours. In this case, disconnect the power supply immediately and have the appliance examined. Contact details can be found in "Service Centre" on page 19.

4.6 Preventing injury

Warning! To prevent injury, please observe the following information.

- Make sure that the power cord never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.
- Never put in too much water, otherwise hot water might splash out. You can read off the water level on the water level indicator **13**. It should always be between MAX (1.2 l) and MIN (0.2 l).

4.7 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.8 Material damage

Caution! Follow the instructions below to prevent material damage.

- Never operate the steamer without water.
- Ensure that there is never too much or too little water in the appliance. Read off the water level on the water level indicator **13**. It should always be between MAX (1.2 l) and MIN (0.2 l).
- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage the furniture.
- Do not place the appliance on a hot cooking ring.
- The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.
- Use only clean drinking water to generate steam.

5. Unpacking and setting up

Note: As the appliance/the steam generator **11** are supplied lightly greased, a **little** odour and smoke may develop when the appliance is used for the first time. This will not cause any damage and will stop after a short time. Please ensure adequate ventilation during this process.

1. Remove the individual parts from the packaging.
2. Check that the individual parts are complete (see "1.2 Scope of supply" on page 3) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "10. Cleaning and storing" on page 16).
4. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
5. Pour 0.25 l of clean drinking water into bottom part **12**.
6. Put steam sleeve **8** on steam generator **11**. The narrow end of steam sleeve **8** must face upwards.
7. Put collector **7** in bottom part **12**.
8. Place steamer baskets **5** on bottom part **12**:
   - ensure that the steamer baskets **5** are in the right sequence, as they are slightly different sizes. Steamer basket 1 is always on the bottom, steamer basket 2 on top of it and steamer basket 3 right on top. The number of the steamer basket is shown on its handles.
9. Place rice tray **4** in the top steamer basket.
10. Place lid **3** on the top steamer basket.
11. Insert the power supply plug in a suitable earthed power supply socket (see "3. Technical data" on page 4).

12. Select a cooking time of 5 - 10 min. on time selector **14**.

    The appliance starts heating up and operating display **15** comes on.

13. Allow the appliance to cool down once the set time has elapsed and then clean it again (see "10. Cleaning and storing" on page 16).

The appliance is now ready to use.

6. Operating the appliance

6.1 Cooking

Warning! Only connect the appliance to an earthed power supply socket, as protection against electric shock depends on this.

1. Take collector **7** out of bottom part **12**.
2. Pour clean drinking water into bottom part **12**:
   - the quantity is 0.2 l to 1.2 l;
   - ensure that the water level on water level indicator **13** is always between MIN and MAX;
   - with collector **7** in place, you can also pour in water via handles with filling opening **9**.
3. Put steam sleeve **8** on steam generator **11**. The narrow end of steam sleeve **8** must face upwards.
4. Put collector **7** in bottom part **12**.
5. Put the food for cooking in steamer baskets **5**. You can use 1, 2 or 3 steamer baskets. Ensure that not all the holes in the base of the steamer baskets **5** are covered, so that the steam can pass through freely.
6. Place steamer baskets **5** on bottom part **12**:
   - ensure that the steamer baskets **5** are in the right sequence, as they are slightly different sizes. Steamer basket 1 is always on the bottom, steamer basket 2 on top of it and steamer basket 3 right on top. The number of the steamer basket is shown on its handles.
7. Place lid **3** on the top steamer basket.
8. Insert the power supply plug in a suitable earthed power supply socket (see "3. Technical data" on page 4).
9. Select the desired cooking time on time selector **14**.

   The appliance starts heating up and operating display **15** comes on.

6.2 Checking whether food is cooked

Ensure you do not cook foods for too long, otherwise vegetables become too soft and meat and fish may become over-dry and tough.

Warning! A cloud of hot steam may escape if you remove the lid **3** without sufficient caution during the cooking process.

To check the state of the food during cooking, proceed as outlined below.

1. Carefully open the lid **3** by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
2. Take the lid **3** right off.
3. Use a relatively long skewer or fork to check the state of the food being cooked.

- If the food being cooked is ready, turn time selector **14** to "0" to switch off the appliance.
- If the food being cooked is not yet ready, put the lid **3** back on and allow the appliance to continue working.
- If the set time has elapsed before the food being cooked is ready, set time selector **14** to the new time required to continue the cooking process. To be on the safe side, check the water level on water level indicator **13**.

6.3 Topping up the water

If the water level on water level indicator **13** drops below the MIN marking during operation, you must top up the water so that the appliance does not run dry and overheat.

1. Put clean drinking water in a suitable pouring vessel.
2. Pour the water through the filling opening in handles **9** in bottom part **12**.

6.4 Ending operation

1. Once the set cooking time has elapsed, an alarm sounds and the appliance switches off.
2. If you want to switch off the appliance before the set cooking time has elapsed, turn time selector **14** to "0".
3. Wait briefly until the steam in the appliance has dissipated.
4. Remove steamer baskets **5** with the cooked food.

Warning! The condensate in collector **7** is hot. Allow it to cool down before you take out collector **7**, so that you do not accidentally scald yourself.

5. Clean the appliance carefully after use (see "10. Cleaning and storing" on page 16).

6.5 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as all the water in bottom part **12** has gone, making the temperature too high, the appliance switches off automatically.

In this case, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down.

You can then run the appliance again with water in it.

7. Hints on cooking with the steamer

Steaming is one of the healthiest ways of cooking food. Not only are the nutrients and colour of foods largely retained, the natural flavour and bite of food cooked this way make it a pleasure to eat. This means that salt, fat and seasoning can be used sparingly. Steaming is thus especially recommended for the preparation of baby food.

7.1 Using steamer baskets

Depending on requirements, 1, 2 or all 3 steamer baskets **5** can be used.

The steamer baskets **5** are different sizes and numbered. The relevant number is on the handle of the steamer basket.

For cooking, always put basket 1 on first, number 2 on top of it and finally number 3.

The sequence is precisely reversed for storing, when the steamer baskets **5** fit inside one another to save space.

7.2 Boiling eggs

The steamer can also be used to boil eggs. For this purpose, there are 6 depressions in the base of each steamer basket **5** into which you can place the eggs.
If you use all 3 steamer baskets **5**, this means you can boil up to 18 eggs at once. Please note when doing this that the eggs in the bottom steamer basket will be ready somewhat sooner than the eggs in the steamer baskets above.

7.3 Cooking rice and liquids

Sauces or other liquids, fruit and rice can be heated and cooked in rice tray **4** supplied.

1. Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt in rice tray **4**.
2. Put the rice tray in any steamer basket **5**.

   Note If you are using several steamer baskets, the rice tray should be placed in the top basket so that nothing drips into the rice.

   Warning! When removing the lid, **3** make sure you are not hit by a cloud of hot steam and also ensure that no condensation drips into the rice.
3. Stir the rice occasionally.

7.4 Preparing whole meals

If you are preparing a whole meal and are therefore using several steamer baskets one above the other, please note that:

- the heaviest food for cooking should be cooked in the bottom basket if at all possible;
- as the steam acts most effectively in the bottom steamer basket and less so as it travels upwards, cooking time in the upper baskets is extended by a few minutes. You should therefore follow the instructions in "6.2 Checking whether food is cooked" on page 8.
- stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.

1. Put the food which is going to take longest to cook in steamer basket 1.

   Exception: meat and fish should always be cooked in the bottom steamer basket so that dripping juices do not run over the other foods;
2. Put this steamer basket in the steamer and start cooking (see "6.1 Cooking" on page 8).
3. Fill steamer basket 2 with the food which will take a moderate time to cook.

   Warning! A cloud of hot steam may escape if you remove the lid **3** without sufficient caution during the cooking process.
4. Carefully open the lid **3** by lifting it slightly at the back first, so that the steam can escape away from you.
5. Take the lid **3** right off.
6. Put steamer basket 2 on steamer basket 1 and close the lid **3** again.
7. Fill steamer basket 3 with the food which will take the least time to cook.
8. Proceed as for steamer basket 2.

8. Cooking times

The times quoted in the tables are intended as a guide. Actual cooking time depends on:

- the size and freshness of the foods;
- how full the steamer baskets are;
- the position of the steamer basket (top or bottom);
- the temperature of the water (the times quoted assume cold water. Cooking time is slightly reduced with hot water);
- personal preference (food with bite or soft).

Notes

- Stir or rearrange the cooking food occasionally with a long cooking spoon.
- Ensure that all the pieces are about the same size. Arrange smaller pieces on top.
- Do not over-fill the steamer baskets by packing food in too tightly or covering all the holes. It must be possible for steam to pass everywhere between the pieces and through the holes in the bases of the steamer baskets.

8.1 Cooking times - vegetables

- Prepare the vegetables by cutting off thick stalks and cutting large vegetables into similar-sized pieces.
- Leafy vegetables should be cooked for as short a time as possible so that they retain their colour.
- Do not season vegetables until they are cooked.
- Frozen vegetables can be cooked like fresh ones. For many vegetables, cooking time is extended by a few minutes when they are frozen.

Vegetable	Quantity	Cooking time	Comments
Broccoli	400 g	10 - 15 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Cauliflower	400 g	15 - 20 min	- Divide into florets - Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
French beans	400 g	25 - 30 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen - Stir/rearrange half-way through cooking time
Sprouts	400 g	20 - 25 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Cabbage	400 g	35 - 40 min	- Freshly and shredded - Stir/rearrange half-way through cooking time
Carrots	400 g	20 - 25 min	- Freshly and cut into slices - Stir/rearrange half-way through cooking time
Peas	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Courgette	400 g	20 - 25 min	- Freshly andcut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
Spinach	400 g	15 - 20 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time

Vegetable	Quantity	Cooking time	Comments
Mushrooms	200 g	15 - 20 min	- Freshly andcut into slices or very small whole ones - Stir/rearrange half-way through cooking time
Potatoes	900 g	30 - 40 min	- Freshly, peeled and cut into quarters - Stir/rearrange half-way through cooking time
New or small potatoes	500 g	35 - 40 min	- Freshly peeled, left whole
Asparagus	400 g	15 - 20 min	- Lay out flat in steamer basket, second layer cross-wise over the top
Artichokes	2 - 3 medium-sized	50 - 55 min	- Place in the steamer basket with the opening facing downwards so that condensation can drain off

8.2 Cooking times - fish

- Frozen fish can be cooked without being thawed. Ensure that the individual pieces are separated from one another so that the steam can get everywhere. The cooking time may be extended by a few minutes for thicker pieces.
- Keep an eye on cooking time. Undercooked fish is still glassy inside. Overcooked fish can become dry.

Fish	Quantity	Cooking time	Comments
Fish fillet	250 g	10 - 15 min	- Fresh
Fish fillet	250 g	15 - 20 min	- Frozen
Salmon steak	400 g	10 - 15 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen
Tuna steak	400 g	15 - 20 min	- Increase cooking time by about 5 min if frozen
Mussels	400 g	10 - 15 min	- Only cook fresh mussels which are closed - The mussels are ready when the shells have opened completely
Prawns	400 g	10 - 15 min	- Stir/rearrange half-way through cooking time
Lobster tails	2	20 - 25 min	
Oysters	6	15 - 20 min	- Only cook fresh, closed oysters - The oysters are cooked when the shells have opened completely

8.3 Cooking times - meat

- Select only lean, soft meat and remove all the fat from it.
- The pieces of meat should not be too thick. Meat suitable for grilling is also good for steaming.
- Any fat still in the meat is reduced further by the steaming process.
- Poultry, in particular, needs to be cooked right through to prevent the risk of salmonella infection.
- Pierce sausages to stop them bursting.

- Steam-cooking is not suitable for raw sausage. Sausage needs to have been boiled already (e.g. bockwurst, wieners etc.).

Meat	Quantity	Cooking time	Comments
Beef	250 g	10 - 15 min	- In slices, e.g. fillet steak, roasting beef
Meatballs	500 g	22 - 24 min	- Made of beef or mixed mince
Pork	400 g or 4 pieces	10-15 min	- In slices, e.g. fillet, tenderloin
Lamb	4 pieces	15 - 20 min	- Slices, e.g. chop, fillet
Sausages	400 g	10 - 15 min	- Only boiled sausage such as frankfurters, knack-wurst, bockwurst, hot dog sausages etc. - Pierce the skin before cooking
Chicken breast	400 g	15 - 20 min	- Remove the skin before cooking - Meat must be cooked right through
Chicken legs	2	20 - 30 min	- Meat must be cooked right through - Brown under the grill after steaming if desired

8.4 Cooking times - rice

- Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt into rice tray **4**.
- Put the rice tray in the top steamer basket so that no condensation can drip into the tray.
- Stir the rice occasionally.
- When opening the lid, ensure you are not hit by a cloud of hot steam and ensure that no condensation drips into the rice.
- There are many different kinds of rice. Follow the individual cooking instructions as far as the required quantity of water is concerned.

Rice	Quantity	Cooking time	Comments
White rice			
Normal	1 cup	45 - 50 min	- Add 1.5 cups of water
Long grain	1 cup	50 - 55 min	- Add 1.75 cups of water
Natural rice (brown)			
Normal	1 cup	40 - 45 min	- Add 2 cups of water
Parboiled	1 cup	45 - 55 min	- Add 1.5 cups of water
Mixture of long-grain and wild rice			
Normal	1 cup	55 - 60 min	- Add 1.5 cups of water
Easy-cook rice	1 cup	20 - 25 min	- Add 1.75 cups of water
Other rice			
Instant rice	1 cup	12 - 15 min	- Add 1.5 cups of water
Pudding rice	100 g + 30 g sugar	75 - 80 min	- Appropriate quantity of hot milk instead of water

8.5 Cooking times - eggs

Eggs	Quantity	Quantity of water	Cooking time	Comments
Soft	Max. 6 per steamer basket	400 ml	10 - 15 min	- Place eggs in the depressions in the base of the steamer baskets. - Eggs in lower steamer baskets will be ready somewhat earlier than those in upper steamer baskets.
Hard			20 - 25 min	

9. Recipes

9.1 Kassler ham with sprouts and potatoes

Ingredients

- 500 g sprouts, fresh
- 500 g potatoes, fresh, peeled and quartered
- 400 g joint of Kassler ham
- Salt, pepper, nutmeg

Preparation

Total cooking time: 45 minutes

1. Wash sprouts and put in basket 3.
2. Peel and quarter potatoes and put in basket 2.
3. Place Kassler ham in steamer basket 1 and start cooking (see "6. Operating the appliance" on page 8).
4. After 5 - 10 minutes, open the steamer and insert steamer basket 2. Continue cooking.
5. 20 minutes from the start of cooking, open the steamer and insert steamer basket 3.
6. Continue cooking until the time expires.
7. Season the potatoes with a little salt.
8. Season the sprouts with salt, pepper and nutmeg.
9. Prepare a sauce of your choice and serve with the meal.

9.2 Salmon fillet with vegetables and rice

Ingredients for 2 portions

- 300 g salmon fillet
- 3 spring onions
- 200 g mushrooms
- 3 celery stalks
- 2 carrots
- Fresh ginger
- Soy sauce, vinegar, oil, cayenne pepper and curry powder for the marinade
- 200 g rice
- Salt

Preparation

1. Dice the salmon fillet and put in a bowl.
2. Sprinkle with lemon juice.
3. Scatter over some grated fresh ginger and add a little salt.
4. Leave to stand until you are ready to cook to allow the seasoning to be absorbed.
5. Clean the spring onions, mushrooms, celery and carrots, cut into roughly equal dice and put in a bowl.

6. Make a marinade from 10 ml each of soy sauce, vinegar and oil.
7. Season the marinade with cayenne pepper, a little grated ginger, a pinch of salt and curry powder.
8. Sprinkle the diced vegetables with the marinade and leave to stand for at least 30 minutes.
9. Put the rice, the right amount of water and a pinch of salt in rice tray **4**.
10. Put rice tray **4** in steamer basket 1.
11. Choose the right cooking time for the rice and start cooking.
12. Put the vegetables in steamer basket 2.
13. Open the steamer 15 minutes before the end of the cooking time, take out rice tray **4** with the rice and put steamer basket 2 with the vegetables on steamer basket 1.
14. Put rice tray **4** in steamer basket 3.
15. Put steamer basket 3 with rice tray **4** on steamer basket 2 and continue cooking.
16. 8 minutes before the end of cooking time, open the steamer, remove steamer basket 3 with the rice and steamer basket 2 with the vegetables.
17. Put the fish in steamer basket 1.
18. Put steamer basket 2 with the vegetables back in, followed by steamer basket 3 with the rice.
19. Continue cooking until the time expires.

9.3 Filled curd cheese dumplings

Ingredients

- 250 g low-fat curd cheese
- 1 egg
- 1 pinch salt
- 3 tbsp flour
- 2 tbsp oil
- 5 tbsp breadcrumbs
- Chocolate or hazelnut chocolate spread

Preparation

1. Put all the ingredients in a bowl and knead to a smooth dough.
2. Roll the dough into a sausage and cut into roughly 25 pieces of equal size.
3. Flatten each piece slightly, fill with chocolate or hazelnut chocolate cream and make a small dumpling out of it.
4. Arrange the dumplings in the steamer-baskets.
5. Cook in the steamer for 15 minutes.

Tips

- You can roll the finished dumplings in a crunchy praline coating before cooking them.
- Instead of the crunchy coating, you can also use breadcrumbs gently roasted in butter.
- Custard also tastes good with these.

10. Cleaning and storing

Warning! To prevent the risk of an electric shock, injury or damage:
- disconnect the power supply from the socket before any cleaning step;
- allow the appliance to cool down before cleaning it;
- never immerse bottom part **12** in water.

Caution! Under no circumstances use scouring agents or corrosive or abrasive cleaning materials, as these could damage the appliance.

10.1 Dismantling the appliance

1. Disconnect the power supply from the socket.
2. Take off steamer baskets **5** .
3. Carefully push the perforated bases out of the steamer baskets.
4. Take off collector **7**.
5. Take steam sleeve **8** out of collector **7**.

10.2 Cleaning the bottom part

1. Clean bottom part **12** with a damp cloth. A little washing-up liquid may also be used.
2. Wipe off with clean water.
3. Do not use the appliance again until it is completely dry.

10.3 Cleaning the accessories

Clean the plastic accessories by hand in the sink

10.4 Assembling the accessories

1. Put the bases back in steamer baskets **5**:
   - insert the bases so that the small depressions for eggs are pointing downwards;
   - the lugs in the steamer baskets must fit precisely in the corresponding openings in the bases;
   - push the bases into the steamer baskets until they engage audibly.
2. Put steam sleeve **8** on steam generator **11**. The narrow end of steam sleeve **8** must face upwards.

10.5 Storing the appliance

The steamer baskets **5** of different sizes can be stacked inside one another to prevent the appliance being too tall when stored in a cupboard.

1. Wind the power cord around underneath bottom part **12**.
2. Put collector **7** in bottom part **12**.
3. Put steamer basket no. 1 in no. 2 and then both in steamer basket no. 3.
4. Put rice tray **4** in steamer baskets **5**.
5. Put on lid **3** .
6. Put the steamer baskets on bottom part **12**.
7. Put the appliance away.

10.6 Descaling the appliance

Depending on the hardness of your water, limescale may build up in the appliance. You should remove this regularly to save energy, increase the service life of the appliance and for hygiene reasons.

1. Wipe over surfaces with limescale using a cloth soaked in a little vinegar.
2. If steam generator **11** has severe limescale, pour a commercially-available descaler into the bottom part and leave to stand overnight.

   Caution! The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.
3. Rinse thoroughly afterwards.
4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

11. Disposal

11.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

11.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

12. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 102978) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 102978

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Spis treści

1. Opis urządzenia 20
2. Nazwy części (patrz strona rozkładana) 21
3. Dane techniczne 21
4. Wskazówki bezpieczeństwa 22
5. Rozpakowywanie i ustawianie 25
6. Obsługa urządzenia 26
7. Wskazówki dotyczące gotowania potraw w parowarze 27
8. Czasy gotowania 29
9. Przepisy 33
10. Czyszczenie i przechowywanie 35
11. Utylizacja 36
12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH. 36

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Jest to wysokiej jakości produkt. Instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy się zapoznać z wszystkimi instrukcjami dotyczącymi obsługi oraz bezpieczeństwa. Produktu należy używać tylko w opisany sposób i do opisanych celów.

Przekazując produkt innym osobom, należy razem z nimi przekazać całą jego dokumentację.

1. Opis urządzenia

1.1 Zastosowanie

Parowar SilverCrest SDG 800 B2 umożliwia delikatne gotowanie artykułów spożywczych.

Urządzenie to można użytkować tylko w pomieszczeniach suchych. Niedozwolone jest stosowanie urządzenia na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach wilgotnych.

Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowania w sektorze działalności zawodowej.

Urządzenie nadaje się również do:

- używania w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach pracowniczych,
- używania w gospodarstwach rolnych,
- używania przez klientów w hotelach, motelach i innych kompleksach mieszkalnych,
- używania w pensjonatach podających śniadania.

1.2 Zawartość opakowania

- 1 parowar,
  złożony z następujących elementów:
  – 1 podstawa
  – 1 wanienka z króćcem prowadzącym parę
  – 3 koszyki
  – 1 pojemnik na ryż
  – 1 pokrywka
- 1 instrukcja obsługi

1.3 Oznaczenia na urządzeniu

Widoczne obok symbole **2** i **10** ostrzegają przed dotknięciem gorących powierzchni.

2. Nazwy części (patrz strona rozkładana)

1 Otwory parowe
2 Symbol ostrzegawczy "Uwaga, gorące powierzchnie"
3 Pokrywka
4 Pojemnik na ryż
5 Koszyki
6 Wylot pary
7 Wanienka
8 Króciec prowadzący parę
9 Uchwyty z otworem do napełniania
10 Symbol ostrzegawczy "Uwaga, gorące powierzchnie"
11 Generator pary
12 Podstawa
13 Wskaźnik poziomu wody
14 Czasomierz
15 Lampka kontrolna

3. Dane techniczne

Zasilanie napięciowe:	230 V~/50 Hz
Moc:	800 Watt
Klasa ochrony:	I

CE

4. Wskazówki bezpieczeństwa

4.1 Wyjaśnienie haseł

Instrukcja obsługi zawiera następujące hasła ostrzegawcze:

Ostrzeżenie!
Wysokie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia grozi utratą zdrowia lub życia.

Uwaga!
Średnie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować szkody materialne.

Wskazówka:
Niskie ryzyko: Kwestie, które należy uwzględnić przy eksploatacji urządzenia.

4.2 Specjalne wskazówki dotyczące tego urządzenia

Ostrzeżenie! Należy przestrzegać podanych niżej wskazówek, aby uniknąć zranienia.

- Dzieci powyżej 8 roku doświadczenia mogą używać tego produktu tylko pod opieką lub pod warunkiem, że zostały poinstruowane o bezpiecznym sposobie używania produktu i zrozumiały zagrożenia związane z jego używaniem.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej oraz osoby nieposiadające dostatecznej wiedzy albo wystarczającego doświadczenia mogą używać tego urządzenia tylko pod opieką lub pod warunkiem, że zostały poinstruowane o bezpiecznym sposobie korzystania z urządzenia i zrozumiały zagrożenia związane z jego używaniem.
- Dzieciom nie wolno bawić się produktem.
- Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności pielęgnacyjnych, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod opieką.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia i przewodu sieciowego.
- Należy pamiętać, że powierzchnie pracującego urządzenia mogą się silnie nagrzewać:
  - Pracujące urządzenie chwytać wyłącznie za uchwyty **9**;
  - Koszyki **5** i akcesoria chwytać podczas pracy urządzenia tylko przez ściereczki do trzymania garnków albo ściereczki kuchenne.
  - Przed ustawieniem urządzenia w innymi miejscu zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie wykorzystuje gorącą parę. Aby uniknąć oparzeń:
  - w miarę możliwości nie otwierać pokrywki **3** podczas gotowania, gdyż z urządzenia będzie się ulatniać gorąca para;
  - pamiętać, że z otworów parowych **1** wydobywa się gorąca para. Nigdy nie przykrywać tych otworów, w przeciwnym razie w urządzeniu może się nagromadzić gorąca para pod ciśnieniem, która nagle wydobędzie się z urządzenia po otwarciu.
  - Nigdy nie wlewać zbyt dużej ilości wody, ponieważ może to spowodować wytryśnięcie gorącej wody z urządzenia. Poziom wody można odczytywać na wskaźniku poziomu wody **13**. Musi on zawsze leżeć między znacznikami MAX (1,2 l) i MIN (0,2 l).
- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego.
- Do obudowy podstawy **12** nie może się nigdy dostać woda ani innepłyny. Dlatego:
  - nigdy nie stosować na wolnym powietrzu
  - nigdy nie zanurzać podstawy **12** w wodzie

- nigdy nie stawiać na urządzeniu pojemników napełnionych cieczą jak szklanki, wazony etc.
- nigdy nie stosować w otoczeniu wilgotnym
- nigdy nie stawiać w bezpośredniej bliskości zlewozmywaków, wanny kąpielowej, prysznicu lub basenu kąpielowego, ponieważ pryskająca woda mogłaby przedostać się do urządzenia.

  W przypadku, gdy do urządzenia przedostanie się ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z sieci i przekazać urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu personelowi. Dane kontaktowe znajdziesz w "Centrum serwisowe" na stronie 38.

- Nie należy nigdy przykrywać urządzenia, aby uniknąć przegrzania. Należy zawsze zapewnić swobodny wlot i wylot powietrza. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zaczekać, aż urządzenie wystygnie do temperatury wykluczającej oparzenie.

Uwaga! Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Nie stosować nigdy szorujących, żrących lub rysujących środków czyszczących. Można w ten sposób uszkodzić urządzenie.
- Urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania, np. gniazdka elektrycznego sterowanego bezprzewodowo.

4.3 Wskazówki ogólne

- Przed użyciem przeczytajcie Państwo starannie instrukcję obsługi. Jest ona częścią składową urządzenia i musi być zawsze dostępna.
- Stosować urządzenie tylko zgodnie z opisanym przeznaczeniem (patrz "1.1 Zastosowanie" na stronie 20).
- Sprawdzić zgodność wymaganego napięcia sieciowego (patrz tabliczka identyfikacyjna na urządzeniu) z napięciem Waszego gniazda sieciowego.
- Pamiętajcie Państwo o tym, że w wypadku stosowania innych akcesoriów niż zalecanych w tej instrukcji obsługi lub jeśli przy naprawach nie będą stosowane wyłącznie części oryginalne, zniesiona zostaje jakolwiek odpowiedzialność i wygasają wszelkie roszczenia gwarancyjne. Posiada to również ważność odnośnie napraw wykonywanych przez personel niewykwalifikowany. Dane kontaktowe znajdziesz w "Centrum serwisowe" na stronie 38.
- Przy wystąpieniu ewntualnych zakłóceń funkcjonowania urządzenia w okresie gwarancji może być ono naprawione tylko przez nasze centrum serwisowe/ Service-Center. W przeciwnym wypadku wygasają wszelkie roszczenia gwarancyjne.

4.4 Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym

Ostrzeżenie! Następujące wskazówki bezpieczeństwa powinny chronić Państwa przed porażeniem prądem elektrycznym.

- Urządzenie przyłączać tylko do gniazda sieciowego z zestykiem ochronnym, ponieważ od tego uzależniona jest ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym.
- W razie uszkodzenia urządzenia nie należy w żadnym wypadku go używać. Należy oddać urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu personelowi. Dane kontaktowe znajdziesz w "Centrum serwisowe" na stronie 38.

- W razie uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie dotykać wilgotnymi rękoma urządzenia, kabla sieciowego lub wtyczki sieciowej.
- Kabel sieciowy odłączać zawsze poprzez wyciągnięcie wtyczki. Nigdy nie pociągać bezpośrednio za kabel sieciowy.
- Przestrzegać, aby kabel sieciowy nigdy nie był zgięty i przyciśnięty.
- Kabel sieciowy musi znajdować się zawsze z daleka od powierzchni gorących (np. kuchennych płyt grzewczych).
- Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Tylko w takim wypadku urządzenie jest całkowicie wyłączone z prądu.
- Unikajcie Państwo korzystania z przedłużaczy. Dozwolone jest to tylko w określonych przypadkach:
  - przedłużacz musi odpowiadać natężeniu prądu urządzenia.
  - przedłużacz nie może być ułożony „wisząco": nie może stawać się pułapką lub znajdować się w zasięgu dostępu dzieci.
  - przedłużacz nie może być nigdy uszkodzony.
  - do gniazda sieciowego, do którego przyłączone jest urządzenie nie wolno przyłączać innych dalszych urządzeń, ponieważ mogłoby dojść do przeciążenia sieci prądu (zakaz używania przedłużacza wielogniazdkowego!).

4.5 Ochrona przeciwpożarowa

Ostrzeżenie! Ze względu na to, że urządzenie wytwarza wysokie temperatury, należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa w celu wykluczenia niebezpieczeństwa pożaru.

- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Na uszkodzenia wskazuje prawie zawsze intensywny zapach. W takiej sytuacji należy natychmiast odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego i zlecić sprawdzenie urządzenia. Dane kontaktowe są podane w "Centrum serwisowe" na stronie 38.

4.6 Ochrona przed zranieniami

Ostrzeżenie! Aby uniknąć zranienia, należy przestrzegać podanych niżej wskazówek.

- Uważać, by kabel sieciowy przebiegał w sposób uniemożliwiający potknięcie się, zaplątanie się w nim lub deptanie po nim.

4.7 Bezpieczeństwo Waszego dziecka

Ostrzeżenie! Dzieci często nie potrafią właściwie ocenić niebezpieczeństwa, dlatego też narażone są na niebezpieczństwo zranienia. W związku z tym należy przestrzegać:

- Pamiętać o tym, że opakowanie foliowe może stać się śmiertelną pułapką dla dzieci. Opakowania foliowe nie są zabawkami dla dzieci.

4.8 Szkody materialne

Uwaga! Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać podanych niżej wskazówek.

- Nigdy nie używać parowaru bez wody.
- Uważać, by w urządzeniu nigdy nie było zbyt dużo ani zbyt mało wody. Poziom wody można odczytywać na wskaźniku poziomu wody **13**. Musi on leżeć między znacznikami MAX (1,2 l) i MIN (0,2 l).
- Urządzenie należy stawiać wyłącznie na równej, suchej i przeciwpoślizgowej powierzchni tak, by nie mogło się przewrócić lub zsunąć.
- Nie stawiać urządzenia bezpośrednio pod wiszącą szafką kuchenną, ponieważ para ulatnia się do góry i może uszkodzić taki mebel.
- Nigdy nie stawiać urządzenia na gorącej płycie palnikowej.
- Ani urządzenia, ani jego akcesoriów nie wolno wstawiać do kuchenki mikrofalowej.
- Do wytwarzania pary używać wyłącznie czystej wody pitnej.

5. Rozpakowywanie i ustawianie

Wskazówka: Nowe urządzenie i generator pary **11** są lekko naoliwione, w związku z czym po pierwszym włączeniu może powstać **niewielka ilość** dymu i może być wyczuwalny lekki zapach. Są to nieszkodliwe zjawiska, które ustają po krótkim czasie. Należy w tym czasie dostateczne wietrzyć pomieszczenie.

1. Wyjąć części z opakowania.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne (patrz "1.2 Zawartość opakowania" na stronie 21) i nie mają uszkodzeń.
3. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie (patrz "10. Czyszczenie i przechowywanie" na stronie 35).
4. Urządzenie należy stawiać na równej, suchej i przeciwpoślizgowej powierzchni tak, by nie mogło się przewrócić lub zsunąć.
5. Wlać 0,25 l czystej wody pitnej do podstawy **12**.
6. W tym celu założyć króciec prowadzący parę **8** na generator pary **11**. Wąski koniec króćca prowadzącego parę **8** musi wskazywać do góry.
7. Włożyć wanienkę **7** do podstawy **12**.
8. Założyć koszyki **5** na podstawę **12**:
   – Zachować prawidłową kolejność wkładania koszyków, mają one różne wielkości. Na dole znajduje się zawsze koszyk 1, na nim koszyk 2, a na górze koszyk 3. Numer koszyka jest widoczny na uchwytach.
9. Wstawić pojemnik na ryż **4** w najwyższy koszyk.
10. Założyć pokrywkę **3** na najwyższy koszyk.
11. Podłączyć wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazdka ściennego (patrz "3. Dane techniczne" na stronie 21).
12. Wybrać przy użyciu czasomierza **14** czas gotowania od 5 do 10 min.

    Urządzenie zaczyna grzać, świeci **15** lampka kontrolna.

13. Po upływie ustawionego czasu zaczekać, aż urządzenie wystygnie, a następnie powtórzyć proces czyszczenia (patrz "10. Czyszczenie i przechowywanie" na stronie 35).

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

6. Obsługa urządzenia

6.1 Przygotowywanie potraw

Ostrzeżenie! Urządzenie należy podłączać wyłącznie do elektrycznego gniazdka ściennego z zestykiem ochronnym, ponieważ tylko takie gniazdko zapewnia ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym.

1. Wyjąć wanienkę **7** z podstawy **12**.
2. Wlać do podstawy czystą wodę pitną **12**.
   - ilość wody wynosi od 0,2 l do 1,2 l;
   - uważać, by poziom wody we wskaźniku **13** zawsze leżał między znacznikami MIN i MAX;
   - przy włożonej wanience **7** można też uzupełniać wodę przez uchwyty z otworem do napełniania **9**.
3. W tym celu założyć króciec prowadzący parę **8** na generator pary **11**. Wąski koniec króćca prowadzącego parę **8** musi wskazywać do góry.
4. Włożyć wanienkę **7** do podstawy **12**.
5. Włożyć artykuły spożywcze do koszyków **5**. Można użyć 1, 2 albo 3 koszyków. Należy uważać, by nie były przykryte wszystkie otwory w dnach koszyków w celu umożliwienia swobodnego przepływu pary.
6. Założyć koszyki **5** na podstawę **12**:
   - Zachować prawidłową kolejność koszyków, mają one różne wielkości. Na dole znajduje się zawsze koszyk 1, na nim koszyk 2, a na górze koszyk 3. Numer koszyka jest widoczny na uchwytach.
7. Założyć pokrywkę **3** na najwyższy koszyk.
8. Podłączyć wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazdka ściennego (patrz "3. Dane techniczne" na stronie 21).
9. Wybrać przy użyciu czasomierza **14** żądany czas gotowania.

   Urządzenie zaczyna grzać, świeci lampka kontrolna **15**.

6.2 Sprawdzanie stanu ugotowania

Należy uważać, by artykuły spożywcze nie gotowały się na parze zbyt długo, w przeciwnym razie warzywa mogą być za miękkie, a mięso za suche i twarde.

Ostrzeżenie! Nieostrożne otwarcie pokrywki **3** w czasie gotowania może spowodować ujście z urządzenia obłoku gorącej pary.

Aby sprawdzić stan potraw podczas gotowania, wykonać następujące czynności:

1. Ostrożnie otworzyć pokrywkę **3**, przy czym najpierw lekko ją podnieść, aby para mogła ulotnić się z wnętrza w kierunku od obsługującego.
2. Całkiem zdjąć pokrywkę **3**.

3. Dłuższym patyczkiem czy widelcem sprawdzić stan potraw:
   - Gdy potrawy są ugotowane, obrócić czasomierz **14** w położenie „0", aby wyłączyć urządzenie.
   - Jeżeli potrawy nie są jeszcze gotowe, ponownie zamknąć pokrywkę **3** i gotować dalej.
   - Jeżeli ustawiony czas upłynął, a potrawy nie są ugotowane, ponownie ustawić czasomierz **14** na żądany czas, aby kontynuować gotowanie. Sprawdzić stan wody na wskaźniku poziomu wody **13**.

6.3 Dolewanie wody

Jeżeli pokazany na wskaźniku **13** poziom wody spadnie w czasie pracy urządzenia poniżej znacznika MIN, konieczne jest dolanie wody, aby nie doszło do całkowitego jej wyparowania i przegrzania urządzenia.

1. Wlać czystą wodę pitną do odpowiedniego naczynia.
2. Wlać wodę przez otwór do napełniania w uchwytach **9** podstawy **12**.

6.4 Wyłączanie urządzenia

1. Po upływie ustawionego czasu gotowania słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie zostaje wyłączone.
2. Aby wyłączyć urządzenie przed upływem ustawionego czasu gotowania, obrócić czasomierz **14** w położenie „0".
3. Krótko zaczekać, aż ulotni się para znajdująca się w urządzeniu.
4. Wyjąć koszyki **5** z potrawami.

Ostrzeżenie! Kondensat w wanience **7** jest gorący. Przed wyjęciem wanienki **7** zaczekać, aż kondensat wystygnie, aby uniknąć oparzenia.

5. Po użyciu starannie wyczyścić urządzenie (patrz "10. Czyszczenie i przechowywanie" na stronie 35).

6.5 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Gdy w podstawie **12** nie ma wody i temperatura staje się wskutek tego za wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie.

W takiej sytuacji należy odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego i zaczekać, aż urządzenie wystygnie.

Następnie można ponownie włączyć urządzenie po wlaniu wody.

7. Wskazówki dotyczące gotowania potraw w parowarze

Gotowanie na parze jest jednym z najzdrowszych sposobów gotowania artykułów spożywczych. Nie tylko zachowuje ono w znacznym stopniu składniki odżywcze i kolory artykułów spożywczych, ale też ich naturalny smak oraz chrupkość. Pozwala to oszczędnie używać soli, tłuszczu i przypraw. Gotowanie na parze jest więc szczególnie polecane przy przygotowywaniu pożywienia dla niemowląt.

7.1 Używanie koszyków

W razie potrzeby można używać 1, 2 albo wszystkich 3 koszyków **5**.

Koszyki **5** mają różne wielkości i numery. Numer koszyka znajduje się na jego uchwycie.

Do gotowania potraw należy najpierw zawsze włożyć do parowaru koszyk o numerze 1, następnie koszyk o numerze 2, a na końcu koszyk o numerze 3.

Do przechowywania koszyki **5** można złożyć w odwrotnej kolejności, wchodzą one jeden w drugi zapewniając oszczędność miejsca.

7.2 Gotowanie jaj

Parowaru można też używać jako maszynki do gotowania jaj. W dnie każdego koszyka **5** znajduje się się 6 wgłębień, do których można wkładać jaja.

Po włożeniu do urządzenia wszystkich 3 koszyków **5** można więc ugotować do 18 jaj. Należy przy tym pamiętać, że jaja w najniższym koszyku gotują się zawsze szybciej niż jaja w wyższych koszykach.

7.3 Gotowanie ryżu i płynów

W dostarczonym pojemniku na ryż **4** można podgrzewać i gotować sosy lub inne płyny, owoce i ryż.

1. Umieścić ryż z odpowiednią ilością wody i szczyptą soli w pojemniku na ryż **4**.
2. Wstawić pojemnik na ryż do dowolnego koszyka **5**.

   Wskazówka: Jeżeli używany jest więcej niż jeden koszyk, pojemnik na ryż należy wstawić do najwyższego koszyka, aby nic nie mogło skapywać do pojemnika na ryż.

   Ostrzeżenie! Przy zdejmowaniu pokrywki **3** należy uważać, by nie narazić się na uchodzący obłok gorącej pary oraz żeby do ryżu nie kapała skroplona para.
3. Od czasu do czasu mieszać ryż.

7.4 Przygotowywanie menu

Przy przygotowywaniu całych menu i używaniu kilku koszyków jeden nad drugim należy przestrzegać następujących zasad:

- Najcięższe artykuły należy w miarę możliwości gotować w dolnym koszyku;
- Ze względu na to, że działanie pary jest najsilniejsze w najniższym koszyku i zmniejsza się wraz z wysokością, czas gotowania w wyższych koszykach jest o kilka minut dłuższy. Należy si więc stosować do zasad podanych w "6.2 Sprawdzanie stanu ugotowania" na stronie 26.
- Od czasu do czasu mieszać lub przekładać artykuły długą chochlą.

1. Koszyk 1 napełniać artykułami spożywczymi, które muszą się gotować najdłużej.

   Wyjątek: Mięso i rybę należy zawsze gotować w najniższym koszyku, aby powstający sok nie skapywał na inne artykuły spożywcze.
2. Wstawić ten koszyk do parowaru i zacząć gotowanie (patrz "6.1 Przygotowywanie potraw" na stronie 26).

3. Koszyk 2 napełniać artykułami spożywczymi o średnim czasie gotowania.

Ostrzeżenie! Nieostrożne otwarcie pokrywki **3** w czasie gotowania może spowodować ujście z urządzenia obłoku gorącej pary.

4. Ostrożnie otworzyć pokrywkę **3**, przy czym najpierw lekko ją podnieść, aby para mogła ulotnić się z wnętrza w kierunku od obsługującego.
5. Całkiem zdjąć pokrywkę **3**.
6. Włożyć koszyk 2 na koszyk 1 i zamknąć pokrywkę **3**.
7. Koszyk 3 napełniać artykułami spożywczymi, które muszą się gotować najkrócej.
8. Następnie napełnić koszyk 2, w sposób opisany wcześniej.

8. Czasy gotowania

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Rzeczywisty czas gotowania zależy od:

- wielkości kawałków i świeżości artykułów spożywczych;
- napełnienia koszyków;
- pozycji koszyka (góra lub dół);
- temperatury wody (podane czasy dotyczą zimnej wody, ciepła woda skraca nieco czas gotowania);
- osobistych preferencji (twardsze lub miękkie potrawy).

Wskazówki:

- Od czasu do czasu mieszać lub przekładać artykuły długą chochlą.
- Uważać, by wszystkie kawałki miały mniej więcej tę samą wielkość. Mniejsze kawałki ułożyć u góry.
- Nie przepełniać koszyków, nie rozmieszczać artykułów za ciasno i nie zakrywać wszystkich otworów. Między kawałkami i przez otwory w dnie musi wszędzie docierać para.

8.1 Czas gotowania warzyw

- Przygotować warzywa, obciąć trzonki, duże warzywa podzielić na kawałki o jednakowej wielkości.
- Warzywa liściaste należy gotować jak najkrócej, by nie straciły koloru.
- Warzywa solić i przyprawiać dopiero po ugotowaniu.
- Mrożone warzywa można gotować jak świeże. Czas gotowania niektórych warzyw wydłuża się o kilka minut, jeśli są one zamrożone.

Warzywo	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Brokuły	400 g	10 - 15 min	- podzielić na pojedyncze różyczki - zamrożone gotują się o około 5 min dłużej - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć

Warzywo	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Kalafior	400 g	15 - 20 min	- podzielić na pojedyncze różyczki - zamrożone gotują się o około 5 min dłużej - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Zielony groszek	400 g	25 - 30 min	- zamrożony gotuje się o około 5 min dłużej - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Brukselka	400 g	20 - 25 min	- po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Kapusta	400 g	35 - 40 min	- świeża i drobno pokrojona - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Marchewka	400 g	20 - 25 min	- świeża, pokrojona w plasterki - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Groch	400 g	15 - 20 min	- po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Cukinia	400 g	20 - 25 min	- świeża, pokrojona w plasterki - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Szpinak	400 g	15 - 20 min	- po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Grzyby	200 g	15 - 20 min	- świeże i pokrojone w plasterki albo całe małe-kapelusze - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Ziemniaki	900 g	35 - 40 min	- świeże, obrane i poćwiartowane - po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Młode albo małe ziemniaki	500 g	35 - 40 min	- świeże i obrane w całości
Szparagi	400 g	15 - 20 min	- ułożyć płasko w koszyku, 2 warstwa poprzecznie na pierwszej
Karczochy	2 - 3 średniej wielkości	50 - 55 min	- umieścić w koszyku otworem w dół, aby umożliwić spływanie kondensatu

8.2 Czas gotowania ryb

- Mrożoną rybę można gotować bez rozmrażania. Należy uważać, by pojedyncze kawałki były umieszczone oddzielnie, żeby para mogła się dostać

w każde miejsce naczynia. Gotowanie grubszych kawałków może się wydłużyć o kilka minut.

- Monitorować czas gotowania. Ryba gotowana za krótko jest wewnątrz ciągle szklista. Ryba gotowana za długo może być za sucha.

Ryba	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Filet z ryby	250 g	10 - 15 min	- świeży
Filet z ryby	250 g	15 - 20 min	- mrożony
Kotlety z łososia	400 g	10 - 15 min	- zamrożone gotują się o około 5 min dłużej
Stek z tuńczyka	400 g	15 - 20 min	- zamrożone gotują się o około 5 min dłużej
Małże	400 g	10 - 15 min	- gotować tylko świeże i zamknięte małże - małże są ugotowane, gdy skorupki całkowicie się otworzą
Krewetki	400 g	10 - 15 min	- po upływie połowy czasu gotowania zamieszać/ przełożyć
Ogony homarów	2 sztuki	20 - 25 min	
Ostrygi	6 sztuk	15 - 20 min	- gotować tylko świeże i zamknięte ostrygi - ostrygi są ugotowane, gdy skorupki całkowicie się otworzą

8.3 Czas gotowania mięsa

- Wybierać tylko chude, miękkie mięso, z którego został usunięty cały tłuszcz.
- Kawałki mięsa nie powinny być za duże. Mięso nadające się do grillowania daje się też dobrze gotować na parze.
- Znajdująca się jeszcze w mięsie ilość tłuszczu zmniejsza się dodatkowo przez ugotowanie na parze.
- Należy bardzo dokładnie gotować mięso, a szczególnie drób, aby wykluczyć zakażenie salmonellą.
- Kiełbaski nakłuć, by nie popękały.
- Surowe kiełbaski nie nadają się do gotowania na parze. Kiełbaski muszą być parzone (np. serdelki, kiełbaski wiedeńskie itp.).

Mięso	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Wołowina	250 g	10 - 15 min	- w plastrach, np. steki z filetu wołowego, rostbef
Pulpety z mięsa mielonego	500 g	22 - 24 min	- z wołowiny lub mieszanego mięsa mielonego
Wieprzowina	400 g albo 4 sztuki	10-15 min	- w plastrach, np. filet, polędwica
Jagnięcina	4 sztuki	15 - 20 min	- plastry, np. kotlety, filet

Mięso	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Kiełbaski	400 g	10 - 15 min	- tylko kiełbaski parzone, np. frankfurterki, twarde kiełbaski, serdelki, parówki do hot dogów itp. - przed gotowaniem nakłuć skórkę
Pierś kurza	400 g	15 - 20 min	- przed gotowaniem zdjąć skórę - mięso musi być dokładnie ugotowane!
Udka kurze	2 sztuki	20 - 30 min	- mięso musi być dokładnie ugotowane! - po ugotowaniu można przypiec na brązowo pod grillem

8.4 Czas gotowania ryżu

- Umieścić ryż wraz z odpowiednią ilością wody i szczyptą soli w pojemniku na ryż **4**.
- Wstawić pojemnik na ryż do najwyższego koszyka , aby do pojemnika nie mogła skapywać skroplona para.
- Od czasu do czasu mieszać ryż.
- Przy otwieraniu pokrywy należy uważać, by nie narazić się na uchodzący obłok gorącej pary oraz żeby do ryżu nie kapała skroplona para.
- Istnieje wiele różnych gatunków ryżu. Ilość wody należy dobrać zgodnie z konkretnym przepisem.

Ryż	Ilość	Czas gotowania	Uwagi
Biały ryż			
Normalny	1 filiżanka	45 - 50 min	- Dolać 1,5 filiżanki wody
Długoziarnisty	1 filiżanka	50 - 55 min	- Dolać 1,75 filiżanki wody
Ryż dziki (brązowy)			
Normalny	1 filiżanka	40 - 45 min	- Dolać 2 filiżanki wody
Parboiled	1 filiżanka	45 - 55 min	- Dolać 1,5 filiżanki wody
Ryż mieszany (długoziarnisty i dziki)			
Normalny	1 filiżanka	55 - 60 min	- Dolać 1,5 filiżanki wody
Ryż szybkogotujący	1 filiżanka	20 - 25 min	- Dolać 1,75 filiżanki wody
Inne gatunki ryżu			
Ryż błyskawiczny	1 filiżanka	12 - 15 min	- Dolać 1,5 filiżanki wody
Ryż mleczny (budyń ryżowy)	100 g + 30 g cukru	75 - 80 min	- zamiast wody dolać odpowiednią ilość ciepłego mleka

8.5 Czas gotowania jaj

Jaja	Ilość	Ilość wody	Czas gotowania	Uwagi
na miękko	maks. 6 na koszyk	400 ml	10 - 15 min	- Wstawić jaja we wgłębienia w dnach koszyków. - Jaja w dolnych koszykach są gotowe nieco szybciej niż jaja w górnych koszykach.
na twardo			20 - 25 min	

9. Przepisy

9.1 Schab z brukselką i ziemniakami

Składniki:

- 500 g brukselki, świeżej
- 500 g ziemniaków, świeżych, obranych i pokrojonych w ćwiartki
- 400 g schabu, w jednym kawałku
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

Całkowity czas gotowania: 45 minut

1. Umyć brukselkę, włożyć do koszyka 3.
2. Obrać ziemniaki, pokroić w ćwiartki i włożyć do koszyka 2.
3. Włożyć schab do koszyka 1, zacząć gotowanie (patrz "6. Obsługa urządzenia" na stronie 26).
4. Po upływie 5 - 10 minut otworzyć parowar i włożyć koszyk 2. Gotować dalej.
5. Po upływie 20 minut od rozpoczęcia gotowania otworzyć parowar i włożyć koszyk 3.
6. Gotować dalej do momentu upłynięcia przewidzianego czasu.
7. Lekko posolić ziemniaki.
8. Przyprawić brukselkę solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
9. Przygotować sos według uznania i podać do potrawy.

9.2 Filet z łososia z warzywami i ryżem

Składniki na 2 porcje:

- 300 g filetów z łososia
- 3 pęczki szczypioru
- 200 g pieczarek
- 3 selery
- 2 marchewki
- świeży imbir
- sos sojowy, ocet, olej, pieprz cayenne i curry na zalewę
- 200 g ryżu
- sól

Przygotowanie:

1. Pokroić filety z łososia w kostkę i włożyć do miski.
2. Skropić sokiem cytrynowym.
3. Posypać niewielką ilością świeżego startego imbiru i lekko posolić.
4. Pozostawić do momentu rozpoczęcia gotowania, aby filet przeszedł przyprawami.
5. Umyć szczypior, pieczarki, seler i marchewkę, pokroić w mniej więcej jednakową kostkę i włożyć do miski.
6. Przyrządzić zalewę, używając po 1 stołowej sosu sojowego, octu i oleju.

7. Przyprawić zalewę pieprzem cayenne, niewielką ilością startego imbiru, szczyptą soli i curry.
8. Drobno pokrojone warzywa skropić zalewą i pozwolić naciągać przez co najmniej 30 minut.
9. Umieścić ryż z odpowiednią ilością wody i szczyptą soli w pojemniku na ryż **4**.
10. Wstawić pojemnik na ryż **4** do koszyka 1.
11. Wybrać czas gotowania odpowiadający ryżowi i rozpocząć gotowanie.
12. Włożyć warzywa do koszyka 2.
13. Na 15 minut przed końcem gotowania otworzyć parowar, wyjąć pojemnik na ryż **4** z ryżem i wstawić koszyk 2 z warzywami do koszyka 1.
14. Wstawić pojemnik na ryż **4** do koszyka 3.
15. Postawić koszyk 3 z pojemnikiem na ryż **4** na koszyk 2 i gotować dalej.
16. Na 8 minut przed końcem gotowania otworzyć parowar, wyjąć koszyk 3 z ryżem i koszyk 2 z warzywami.
17. Włożyć rybę do koszyka 1.
18. Ponownie włożyć koszyk 2 z warzywami, a następnie koszyk 3 z ryżem.
19. Gotować dalej do upływu przewidzianego czasu.

9.3 Knedle nadziewane twarogiem

Składniki:

- 250 g chudego twarogu
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 3 łyżki stołowe mąki
- 2 łyżki stołowe oleju
- 5 łyżki stołowe tartej bułki
- czekolada lub krem nugatowy

Przygotowanie:

1. Umieścić wszystkie składniki w misce i ugnieść z nich gładkie ciasto.
2. Uformować z ciasta wałek i pokroić na mniej więcej 25 jednakowo dużych kawałków.
3. Lekko spłaszczyć kawałki, nadziać czekoladą lub kremem nugatowym, ulepić z nich knedle.
4. Rozdzielić knedle do koszyków.
5. Gotować przez 15 minut w parowarze.

Wskazówki:

- Przed gotowaniem można obtoczyć gotowe knedle w mieszance orzechowej.
- Zamiast mieszanki orzechowej można użyć przybrązowionej na maśle bułki tartej.
- Potrawa dobrze smakuje z sosem waniliowym.

10. Czyszczenie i przechowywanie

Ostrzeżenie! Aby uniknąć porażenia prądem, zranienia lub uszkodzenia urządzenia:
- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nigdy nie zanurzać podstawy **12** w wodzie,

Uwaga! Nie stosować środków do szorowania ani żrących lub rysujących środków czyszczących. Można przez to uszkodzić urządzenie.

10.1 Demontaż urządzenia

1. Odłączyć wtyczkę od z gniazdka sieciowego.
2. Zdjąć koszyki **5**.
3. Ostrożnie wypchnąć perforowane dna z koszyków.
4. Zdjąć wanienkę **7**.
5. Wyciągnąć króciec prowadzący parę **8** z wanienki **7**.

10.2 Czyszczenie podstawy

1. Podstawę **12** czyścić wilgotną ściereczką. Można też użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
2. Następnie przetrzeć powierzchnię czystą wodą.
3. Urządzenia używać dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

10.3 Czyszczenie akcesoriów

Plastikowe akcesoria myć ręcznie w zlewozmywaku.

10.4 Składanie akcesoriów

1. Włożyć dna do koszyków **5**:
   - włożyć dna w taki sposób, by małe wgłębienia na jaja były skierowane w dół;
   - noski koszyków muszą się dokładnie wpasować w odpowiednie otwory w dnach;
   - wcisnąć dna w koszyki tak, by słyszalnie się zablokowały.
2. W tym celu założyć króciec prowadzący parę **8** na generator pary **11**. Wąski koniec króćca prowadzącego parę **8** musi wskazywać do góry.

10.5 Przechowywanie urządzenia

Koszyki **5** o różnych wielkościach można wkładać jeden do drugiego, aby nie zajmowały zbyt dużo miejsca w szafce.

1. Nawinąć kabel sieciowy na dolną część podstawy **12**.
2. Włożyć wanienkę **7** do podstawy **12**.
3. Włożyć koszyk 1 do koszyka 2, a następnie oba te koszyki do koszyka 3.
4. Wstawić pojemnik na ryż **4** do koszyków **5**.
5. Założyć pokrywę **3**.
6. Założyć koszyki na podstawę **12**.
7. Schować urządzenie.

10.6 Usuwanie kamienia

W zależności od stopnia twardości wody w urządzeniu mogą powstawać osady kamienia. Należy je regularnie usuwać, aby zapewnić oszczędność energii i długotrwałą sprawność urządzenia, a także ze względów higienicznych.

1. Pokryte kamieniem miejsca wycierać ściereczką zwilżoną w niewielkiej ilości octu.
2. Jeżeli generator pary **11** jest pokryty grubszym osadem kamienia, wlać do podstawy dostępny w handlu preparat do usuwania kamienia i pozostawić go na noc.

   Uwaga! Podczas usuwania kamienia nie wolno włączyć urządzenia! Może to spowodować uszkodzenie.
3. Po usunięciu kamienia urządzenie należy dokładnie wypłukać.
4. Urządzenia używać dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

11. Utylizacja

11.1 Urządzenie

Symbol przekreślonego kubła na śmieci na kółkach oznacza, że produkt w Unii Europejskiej musi być zbierany oddzielnie. Dotyczy to produktu i wszystkich oznakowanych tym symbolem części wyposażenia. Oznakowane produkty nie mogą być odprowadzane do odpadów z gospodarstw domowych, lecz muszą być oddane na składowiska, zbierające produkty elektryczne oraz elektroniczne do recyklingu. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców i odciąża środowisko. W związku z tym ściśle przestrzegaj obowiązujących w kraju użytkowania przepisów dotyczących usuwania.

11.2 Opakowanie

Przy usuwaniu opakowania należy stosować się do odpowiednich krajowych przepisów.

12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,
dla tego urządzenia obowiązuje gwarancja ważna przez 3 lata od daty zakupu. W przypadku wad produktu Klient ma ustawowe prawa wobec sprzedawcy. Podane niżej warunki gwarancji nie ograniczają zakresu tych praw ustawowych.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji zaczyna upływać w dniu zakupu. Należy zachować oryginalny paragon kasowy. Dokument ten jest potrzebny jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi wada materiałowa lub wada wykonania, produkt zostanie przez nas – zgodnie z naszą decyzją – nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony. Warunkiem skorzystania ze świadczenia gwarancyjnego jest przedstawienie w ciągu trzyletniego okresu gwarancji uszkodzonego urządzenia i dowodu zakupu (paragonu kasowego) wraz z krótkim pisemnym opisem wady oraz czasu jej wystąpienia.
Jeżeli defekt jest objęty naszą gwarancją, Klient otrzyma z powrotem naprawiony albo nowy produkt. Fakt naprawy lub

wymiany produktu nie powoduje wznowienia upływu okresu gwarancji.

Okres gwarancji i prawa ustawowe związane z wadliwymi produktami

Wykonanie świadczenia gwarancyjnego nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Ewentualne wady i braki, które występowały już w chwili sprzedaży, Klient ma obowiązek zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji są odpłatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z surowymi normami jakościowymi i starannie sprawdzone przed dostawą.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i wady wykonania. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i mogą być uznane za części zużywające się. a także uszkodzeń czułych części, np. przełączników, akumulatorów i elementów wykonanych ze szkła.

Gwarancja wygasa w przypadku uszkodzenia produktu, jego niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania lub nieprawidłowej pielęgnacji. Warunkiem zgodnego z przeznaczeniem użytkowania produktu jest dokładne przestrzeganie wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy wykluczyć takie sposoby używania produktu i czynności, których zakazuje lub przed którymi przestrzega instrukcja obsługi.

Produkt jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego, nie do użytku gospodarczego.

Niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe obchodzenie się z produktem, używanie siły i ingerencje ze strony osób innych niż nasze autoryzowane centrum serwisowe powodują utratę gwarancji.

Opracowywanie reklamacji objętych gwarancją

Aby zapewnić szybkie opracowanie reklamacji, należy się zastosować do następujących wskazówek:

- Przy każdym kontakcie należy przygotować numer artykułu (dla tego urządzenia: IAN 102978) oraz paragon kasowy jako dowód zakupu.
- Numer artykułu jest podany na tabliczce znamionowej, na wygrawerowanym polu, na stronie tytułowej instrukcji obsługi (z lewej strony u dołu) albo na naklejce znajdującej się na tylnej lub dolnej części produktu.
- W razie wadliwego działania albo innych wad należy się wstępnie skontaktować z podanym niżej centrum serwisowym, **telefonicznie** lub **e-mailem**.
- Produkt uznany za wadliwy można następnie bezpłatnie wysłać na otrzymany adres serwisu z dołączonym dowodem zakupu (paragonem kasowym) i informacją, na czym polega i kiedy wystąpiła wada.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać tę instrukcję obsługi i wiele innych podręczników użytkownika i filmów wideo oraz oprogramowanie.

Centrum serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 102978

Dostawca

Proszę pamiętać, że podany niżej adres **nie jest adresem serwisu.** Należy się wcześniej skontaktować z podanym wyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Niemcy

Tartalom

1. A készülék leírása 39
2. Az alkatrészek megnevezése (lásd a kihajtható oldalon) 40
3. Műszaki adatok 40
4. Biztonsági előírások 41
5. Kicsomagolás és felállítás 44
6. A készülék kezelése 44
7. Ötletek a gőzpárolóval történő főzéshez 46
8. Párolási idő 47
9. Receptek 51
10. Tisztítás és tárolás 53
11. Ártalmatlanítás 54
12. Jótállási 54

Gratulálunk az új készülék megvásárlásához.

Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött. A Kezelési utasítás a termék szállítási terjedelméhez tartozik. Az utasítás fontos biztonsági, kezelési és hulladékkezelési utasításokat tartalmaz.

Használat előtt ismerkedjen meg a termékre vonatkozó valamennyi kezelési és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírás szerint, a megfelelő alkalmazási területen használja.

A termékkel együtt az összes, a termékre vonatkozó dokumentumot adja tovább.

1. A készülék leírása

1.1 Rendeltetési cél

Ezzel a SilverCrest SDG 800 B2 gőzpárolóval az ételeket kíméletesen készítheti el.

A készülék csak száraz helyiségben használható. Alkalmazása szabadban vagy nedves helyiségekben nem megengedett.

A készülék háztartási használatra készül, üzleti felhasználásra nem alkalmas.

A készülék ugyancsak alkalmas az alábbi célokra:

- üzletekben, irodákban és más kereskedelmi ágazatban dolgozók konyhájában történő használat,
- mezőgazdasági gazdaságban történő használat,
- szállodák, motelek és más szállások ügyfelei számára,
- reggeliztető panziók.

1.2 Szállítási terjedelem

- 1 db gőzpároló,
  amely a következő szerkezeti elemekből áll:
  – 1 db alsó rész
  – 1 db folyadékfelfogó tál
  – 3 db gőzkosár
  – 1 db rizsestál
  – 1 db fedő
- 1 db kezelési útmutató

1.3 Jelölések a készüléken

Az itt látható **2** és **10** szimbólum a forró felületek megérintésének elkerülésére figyelmeztet.

2. Az alkatrészek megnevezése (lásd a kihajtható oldalon)

1 Gőznyílások
2 Figyelmeztető jel: „Figyelem, forró felületek”
3 Fedő
4 Rizsestál
5 Gőzkosarak
6 Gőzkivezetés
7 Felfogótál
8 Gőzpersely
9 Fülek betöltő nyílásokkal
10 Figyelmeztető jel: „Figyelem, forró felületek”
11 Gőzgerjesztő
12 Alsó rész
13 Vízszintjelző
14 Időkapcsoló
15 Működésjelző

3. Műszaki adatok

Áramellátás:	230 V~/50 Hz
Teljesítmény:	800 W
Érintésvédelmi osztály:	I

CE

4. Biztonsági előírások

4.1 Fogalommagyarázat

A következő jelfogalmak szerepelnek a kezelési útmutatóban:

Figyelmeztetés!
Magas fokú kockázat. A figyelmeztetések be nem tartása életveszélyes lehet.

Vigyázat!
Közepes kockázat. A figyelmeztetések be nem tartása anyagi károkat okozhat.

Figyelem:
Kis fokú kockázat. A készülék használatakor figyelembe veendő tények.

4.2 A készülékre vonatkozó külön utasítások

Figyelmeztetés! A sérülések megelőzése érdekében vegye figyelembe a következő utasításokat.

- Ezt a terméket a 8. életévüket betöltött, ha a felhasználók felügyelete, ill. a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatásuk biztosított, és a használatból eredő veszélyeknek tudatában vannak.
- Ezt a készüléket csökkentett fizikai, érzéki vagy mentális képességekkel rendelkező, ill. tapasztalatlan, alacsonyabb tudásszintű személyek használhatják, ha a felhasználók felügyelete, ill. a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatásuk biztosított, és a használatból eredő veszélyeknek tudatában vannak.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.
- Gyerekek a készülék tisztítását vagy karbantartását csak akkor végezhetik, ha 8. életévüket betöltötték és felügyelet alatt állnak.
- 8 évesnél kisebb gyermekek kezébe a készülék és a csatlakozóvezeték nem való.
- Vegye figyelembe, hogy a készülék felülete üzem közben felforrósodhat:
  - A készüléket kizárólag a füleknél **9** fogja meg;
  - A gőzkosarakat **5** és a tartozékokat üzem közben csak lábosfogó ronggyal vagy kesztyűvel fogja meg.
  - Áthelyezés előtt hagyja a készüléket kihűlni.
- A készülék forró gőzzel működik. A leforrázás elkerülése érdekében:
  - párolás közben lehetőleg ne nyissa fel a készülék fedőjét **3**, mivel ott forró gőz távozhat;
  - vegye figyelembe, hogy a gőznyílásokon **1** forró gőz távozik. Ezeket a nyílásokat soha ne fedje le, mert így a gőz megrekedhet és a fedő levételekor hirtelen, egyszerre távozhat.
  - Soha ne töltsön egyszerre túl sok vizet bele, mert a forró víz kifröcskölődhet. A vízállást a vízszintjelzőn **13** olvashatja le. A vízszint mindig a MAX (1,2 l) és a MIN (0,2 l) jelöls között legyen.
- Minden egyes tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy az alsó rész **12** burkolatán belülre ne kerülhessen víz vagy egyéb folyadék Ezért:
  - a készüléket soha ne használja a szabadban
  - az alsó részt **12** soha ne mártsa vízbe
  - soha ne tegyen folyadékkal telt edényeket a készülékre, mint például poharat, vázát stb.
  - soha ne használja túl nedves környezetben
  - soha ne használja mosogató, fürdőkád, zuhany vagy úszómedence közvetlen közelében, mert a kifröccsenő víz a készülékbe kerülhet.

Ha mégis víz kerülne a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és a készüléket vigye el szakszervizbe javíttatni. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 54. oldalon a „12. Jótállási".

- A túlmelegedés megelőzése érdekében a készüléket soha nem szabad letakarni. Folyamatosan biztosítsa a levegő szabad be- és kiáramlását. Ellenkező esetben a készülék felforrósodhat.
- A tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket annyira, hogy már ne álljon fenn égésveszély.

Vigyázat! Az anyagi károk elkerülése érdekében tartsa be a következő előírásokat:

- Semmiképpen se használjon súroló, maró vagy karcoló tisztítószert. Ezek miatt a készülék megsérülhet.
- A készüléket tilos külső időkapcsoló órával vagy külön távkapcsoló rendszerrel, mint például rádiós csatlakozó aljzattal működtetni.

4.3 Általános tudnivalók

- Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót. Az útmutató a készülék tartozéka, és mindig rendelkezésre kell állnia.
- A készüléket kizárólag a megadott rendeltetési célra használja (lásd „1.1 Rendeltetési cél" a 39. oldalon).
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a szükséges hálózati feszültséggel (lásd a készüléken lévő típustáblán), mivel az eltérő hálózati feszültség károsíthatja a készüléket.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy az ebben a kezelési útmutatóban nem szereplő tartozékok használata vagy az eredetitől eltérő pótalkatrészekkel történő javítás a garancia és szavatosság megszűnését eredményezi. Ez olyan javításokra is vonatkozik, amelyeket nem képzett szakember végez. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 54. oldalon a „12. Jótállási".
- A garanciális időszak alatt bekövetkező működési rendellenességek esetén kizárólag szervizközpontunkhoz forduljon javítás céljából. Máskülönben megszűnik a garancia.

4.4 Áramütés elleni védelem

Figyelmeztetés! A következő biztonsági tudnivalók célja, hogy megvédjék Önt az áramütéstől.

- A készüléket kizárólag védőérintkezős hálózati dugaszoló aljzatba csatlakoztassa, mivel ettől függ az áramütés elleni védelem.
- Semmiképp sem szabad a készüléket használni, ha a készülék megsérült. Ilyen esetben a készüléket képzett szakemberekkel javíttassa meg. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 54. oldalon a „12. Jótállási".
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében azt a gyártóval vagy hasonló képzettségű személlyel kell kicseréltetni.
- Soha ne nyúljon vizes kézzel a készülékhez, a hálózati kábelhez vagy a hálózati csatlakozó dugóhoz.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki. Soha ne húzza ki a kábeltől fogva.
- Figyeljen, hogy a hálózati kábelt soha ne hajlítsa, vagy ne törje meg.
- A hálózati kábelt tartsa távol forró felületektől (pl. a tűzhelytől).
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, húzza ki a csatlakozó dugót a csatlakozó aljzatból. A készülék csak

ebben az esetben van teljesen áramtalanítva.

- Kerülje a hosszabbítók használatát. Ezek használata csak bizonyos feltételek mellett megengedett:
  - A hosszabbító kábel megegyezik a készülék áramerősségével.
  - A kábelt ne hagyja rögzítetlen állapotban: olyan helyre tegye, hogy ne lehessen belebotlani, és ahol gyerekek nem férhetnek hozzá.
  - A hosszabbító ne rongálódjon meg.
  - Ne csatlakoztasson egyéb készüléket a hálózati csatlakozó dugóhoz, mivel az megterhelheti a villamoshálózatot (többszörös csatlakozó aljzat használata tilos!).

4.5 Tűzveszély elleni védelem

Figyelmeztetés! Mivel a készülék magas hőmérsékleten működik, a tűzveszély elkerülése érdekében vegye figyelembe a következő biztonsági utasításokat.

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül bekapcsolva a készüléket. A károsodást csaknem minden esetben erős szagképződés jelzi. Ebben az esetben húzza ki azonnal a hálózati csatlakozódugót, és ellenőriztesse a készüléket. A kapcsolatfelvételi adatok itt találhatók: 54. oldalon a „12. Jótállási”.

4.6 Sérülések elleni védelem

Figyelmeztetés! A sérülések megelőzése érdekében vegye figyelembe a következő utasításokat.

- Figyeljen arra, hogy a hálózati kábelbe ne lehessen belebotlani, beleakadni vagy arra rálépni.

4.7 Gyermekei biztonsága érdekében

Figyelmeztetés! A gyerekek gyakran nem tudják helyesen felmérni a vészhelyzeteket, ezért gyakran megsérülnek. Ezért figyeljen a következőkre:

- Vigyázzon, hogy a csomagolófóliák ne okozzanak halálos balesetet a gyerekek számára. A csomagolófólia nem játékszer.

4.8 Anyagi károk

Vigyázat! Az anyagi károk elkerülése érdekében tartsa be a következő előírásokat.

- Soha ne használja a gőzpárolót víz nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékben mindig megfelelő mennyiségű víz legyen. A vízszintet a vízszintjelzőn **13** olvashatja le. A vízszint mindig a MAX (1,2 l) és a MIN (0,2 l) jelölés között legyen.
- A készüléket kizárólag sík, száraz és nem csúszó felületen helyezze el, hogy a készülék ne eshessen vagy csúszhasson le.
- Ne állítsa a készüléket faliszekrény alá, mert a fölfelé áramló gőz károkat okozhat.
- Ne tegye a készüléket forró tűzhelylapra.
- Se a készüléket, se annak tartozékait ne tegye mikrohullámú sütőbe.
- A gőz generálásához csak tiszta ivóvizet használjon.

5. Kicsomagolás és felállítás

Figyelem: Mivel a készüléket, illetve a gőzgerjesztőt **11** enyhén kenőzsíros állapotban szállítják, első használatkor előfordulhat, hogy **enyhe** füst vagy rossz szag keletkezik. Ez nem ártalmas, és kis idő múlva megszűnik. Kérjük, addig is gondoskodjon a kellő szellőztetésről.

1. Vegye ki a tartozékokat a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék meglegyen (lásd „1.2 Szállítási terjedelem" a 40. oldalon) és épségben legyen.
3. Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd „10. Tisztítás és tárolás" a 53. oldalon).
4. A készüléket sík, száraz és csúszásmentes felületen állítsa fel, hogy a készülék ne borulhasson fel és ne csúszhasson le.
5. Töltsön a készülék alsó részébe **12** 0,25 l tiszta vizet.
6. Helyezze a gőzperselyt **8** a gőzgerjesztőre **11**. A gőzpersely szűk vége **8** felfelé mutasson.
7. Helyezze be a felfogó tálat **7** az alsó részbe **12**.
8. Helyezze fel a gőzkosarakat **5** az alsó részre **12**.
   – Ügyeljen a gőzkosarak sorrendjére, mivel azok különböző méretűek. Alul mindig az 1-es gőzkosár van, azon a 2-es, legfelül pedig a 3-as gőzkosár. A gőzkosár számát a kosár fülén láthatja.
9. Helyezze a rizsestálat **4** a legfelső kosárba.
10. Tegye rá a fedőt **3** a felső gőzkosárra.
11. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő védőérintkezős hálózati dugaszoló aljzatba (lásd „3. Műszaki adatok" a 40. oldalon).
12. Állítson be az időkapcsolón **14** egy 5–10 perces párolási időt.

    A készülék melegíteni kezd, és világít a működésjelző **15**.
13. A beállított idő letelte után hagyja a készüléket kihűlni, majd ismételje meg a tisztítást (lásd „10. Tisztítás és tárolás" a 53. oldalon).

A készülék most üzemkész.

6. A készülék kezelése

6.1 Párolás

Figyelmeztetés! A készüléket kizárólag védőérintkezős hálózati dugaszoló aljzatba csatlakoztassa, mivel ettől függ az áramütés elleni védelem.

1. Vegye ki a felfogó tálat **7** az alsó részből **12**.
2. Töltsön a készülék alsó részébe **12** tiszta vizet:
   – a töltési mennyiség 0,2 l és 1,2 l között van;
   – ügyeljen arra, hogy a vízszint a készülék vízszintjelzőjében **13** állandóan a MIN és a MAX jelölés között legyen;
   – behelyezett felfogó tál **7** esetén a vizet a fülekbe integrált betöltő nyílásokon **9** keresztül is betöltheti.

3. Helyezze a gőzperselyt **8** a gőzgerjesztőre **11**. A gőzpersely szűk vége **8** felfelé mutasson.
4. Helyezze be a felfogó tálat ***7*** az alsó részbe **12**.
5. Helyezze a párolásra szánt élelmiszert a gőzkosarakba **5**. Egyszerre 1, 2 vagy 3 gőzkosarat használhat. Ügyeljen arra, hogy a gőzkosarak alján ne legyen lefedve az összes lyuk, mert csak így biztosítható a gőz szabad áramlása.
6. Helyezze fel a gőzkosarakat **5** az alsó részre **12**.
   – Ügyeljen a gőzkosarak sorrendjére, mivel azok különböző méretűek. Alul mindig az 1-es gőzkosár van, azon a 2-es, legfelül pedig a 3-as gőzkosár. A gőzkosár számát a kosár fülén láthatja.
7. Tegye rá a fedőt **3** a felső gőzkosárra.
8. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő védőérintkezős hálózati dugaszoló aljzatba (lásd „3. Műszaki adatok" a 40. oldalon).
9. Válassza ki az időkapcsolón **14** a kívánt párolási időt.

   A készülék melegíteni kezd, és világít a működésjelző **15**.

6.2 Az elkészülés ellenőrzése

Az élelmiszereket ne párolja túl sokáig, ellenkező esetben a zöldségek túlságosan megpuhulnak, a húsok és a halak kiszáradnak és nehezen fogyaszthatóvá válnak.

Figyelmeztetés! Ha a fedőt **3** üzem közben óvatlanul felnyitja, a készülékből forró gőztömeg áramolhat ki.

Ha meg akarja állapítani, elkészült-e a párolásra szánt élelmiszer, a következő módon járjon el:

1. Óvatosan nyissa fel a fedőt **3**, de először csak hátulról emelje meg egy kissé, hogy a gőz ne az Ön irányában távozzon.
2. Vegye le a fedőt **3**.
3. Ellenőrizze egy hosszabb rúddal vagy egy villával, hogy elkészült-e a párolásra szánt élelmiszer:
   – Ha a párolásra szánt élelmiszer elkészült, fordítsa az időkapcsolót **14** „0" állásba, hogy a készülék kikapcsoljon.
   – Ha a párolásra szánt élelmiszer még nem készült el, helyezze vissza a fedőt **3** és főzzön tovább.
   – Ha a beállított idő lejért, de a párolásra szánt élelmiszer még nem készült el, az időkapcsolót **14** állítsa be a kívánt időre és folytassa a párolást. A biztonság kedvéért ellenőrizze a vízszintet a vízszintjelzőben **13**.

6.3 Víz utántöltése

Ha a vízszint a vízszintjelzőben **13** működés közben a MIN jelölés alá süllyed, vizet kell utántölteni, hogy a készülék ne működjön szárazon és túl ne melegedjen.

1. Töltsön egy a célra megfelelő kiöntő edénybe tiszta vizet.
2. Öntse a vizet az alsó rész **12** fülén található betöltő nyíláson **9** keresztül a készülékbe.

6.4 Használat befejezése

1. A beállított párolási idő leteltével megszólal egy jelzőhang, és a készülék kikapcsol.
2. Ha a készüléket a beállított párolási idő letelte előtt ki akarja kapcsolni, fordítsa az időkapcsolót **14** „0" állásba.
3. Várjon, amíg az edényben keletkezett gőz el nem párolog.

4. Vegye ki a gőzkosarakat **5** a párolt élelmiszerekkel.

   Figyelmeztetés! A felfogó tálban **7** lévő kondenzátum forró. Hagyja kihűlni, mielőtt kiveszi a felfogó tálat **7**, így véletlenül sem forrázza le magát.

5. Használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd „10. Tisztítás és tárolás“ a 53. oldalon).

6.5 Túlmelegedés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. Ha az alsó részből **12** elfogy a víz, és ezáltal a hőmérséklet túlságosan megnő, a készülék azonnal automatikusan kikapcsol.

Ebben az esetben húzza ki azonnal a hálózati csatlakozódugót, hagyja a készüléket kihűlni..

Ezután a készüléket vízzel feltöltve ismét üzembe veheti.

7. Ötletek a gőzpárolóval történő főzéshez

A gőzpárolás az élelmiszerek elkészítésének egyik legegészségesebb módja. Nem csak megmarad az élelmiszerek színe és összes tápanyaga, hanem ízük és állaguk is megörvendezteti az ínyenceket. Ennek köszönhetően takarékosabban adagolhatja a sót, a zsiradékot és a fűszereket. A gőzpárolás ennél fogva különösen ajánlható bébiételek elkészítéséhez.

7.1 A gőzkosarak használata

Szükség esetén 1, 2 vagy mind a 3 gőzkosarat **5** egyszerre is használhat.

A gőzkosarak **5** különböző méretűek és meg vannak számozva. A számozást a gőzkosarak fülén találja.

Pároláshoz először mindig az 1-es, majd a 2-es, végül a 3-as számú kosarat helyezze fel.

Tároláskor fordított sorrendet alkalmazzon, így a kosarakat **5** helyet megtakarítva egymásba rakhatja.

7.2 Tojásfőzés

A gőzpárolóban tojást is főzhet. Ehhez minden kosár aljában hat mélyedést láthat, amelyekbe a tojásokat beleteheti.

Így 3 kosár **5** alkalmazásával egyszerre akár 18 tojást is megfőzhet. Azt azonban vegye figyelembe, hogy a tojások az alsó gőzkosárban előbb megfőnek, mint a fölötte lévőkben.

7.3 Rizs és folyadékok főzése

A szállítási terjedelemben található rizsestálban **4** mártásokat vagy egyéb folyadékokat, gyümölcsöt és rizst melegíthet és főzhet.

1. Tegyen rizst, megfelelő mennyiségű vizet és egy csipet sót a rizsestálba **4**.
2. Helyezze a rizsestálat valamelyik gőzkosárba **5**.

   Figyelem: Ha egyszerre több gőzkosarat használ, a rizsestálat a felső kosárba rakja, hogy ne csöpöghessen bele semmi.

Figyelmeztetés! A fedő **3** levételekor ügyeljen arra, hogy ne érje Önt a kicsapódó forró gőz, és ne csöpögjön a rizsbe kondenzvíz.

3. Időnként keverje meg a rizst.

7.4 Menük elkészítése

Ha egy komplett menüt el akar készíteni, ezért egyszerre több gőzkosarat egymásra tesz, ügyeljen a következő feltételekre:

- A legnehezebb élelmiszert lehetőleg az alsó gőzkosárban párolja;
- Mivel a gőz pároló hatása az alsó kosárban a legnagyobb és felfelé csökken, a felső kosarakban a párolásra néhány perccel hosszabb időt szánjon. Ezért figyeljen a következő pontra: 45. oldalon a „6.2 Az elkészülés ellenőrzése".
- Időnként keverje meg, ill. rétegezze át a párolásra szánt élelmiszert egy hosszú fakanállal.

1. Töltse az 1-es gőzkosárba azokat az élelmiszereket, amelyeknek a párolása a leghosszabb időt veszi igénybe.

   Kivétel: Halat és húst mindig az alsó gőzkosárban pároljon, hogy a lecsorgó lé ne érjen más élelmiszereket;

2. Helyezze be ezt a gőzkosarat a gőzpárolóba, és kezdje meg a párolást (lásd „6.1 Párolás" a 44. oldalon).
3. Töltse a 2-es gőzkosárba azokat az élelmiszereket, amelyeknek a párolása közepes időt vesz igénybe.

   Figyelmeztetés! Ha a fedőt **3** üzem közben óvatlanul felnyitja, a készülékből forró gőztömeg áramolhat ki.

4. Óvatosan nyissa fel a fedőt **3**, de először csak hátulról emelje meg egy kissé, hogy a gőz ne az Ön irányában távozzon.
5. Vegye le a fedőt **3**.
6. Helyezze a 2-es gőzkosarat az 1-es gőzkosárba, majd tegye vissza a fedőt **3**.
7. Töltse az 3-as gőzkosárba azokat az élelmiszereket, amelyeknek a párolása a legrövidebb időt veszi igénybe.
8. A továbbiakban ugyanúgy járjon el, mint a 2-es gőzkosárral.

8. Párolási idő

A táblákban megadott idők tájékoztató jellegűek. A tényleges párolási idő függ:

- az élelmiszerek méretétől és frisseségétől;
- a gőzkosarak töltési mennyiségétől;
- a gőzkosár helyzetétől (fent vagy lent);
- a vízhőmérséklettől (a megadott idők hideg vízre vonatkoznak, meleg vízzel a párolás ideje némileg csökken);
- személyes kívánalmaktól (puha vagy kemény, de harapható)

Tudnivalók:

- Időnként keverje meg, ill. rétegezze át a párolásra szánt élelmiszert egy hosszú fakanállal.
- Ügyeljen arra, hogy a párolásra szánt élelmiszerdarabok mérete megközelítőleg egyforma legyen. A kisebb darabokat felülre rakja.
- Ne töltse túl a gőzkosarakat, vagyis ne rakja túl szorosan az élelmiszereket, és ne fedje le az összes lyukat. Biztosítsa a gőz szabad áramlását a darabok között

réseken és a kosarak alján lévő lyukakon keresztül.

8.1 Zöldségek párolási ideje

- Készítse elő a zöldségeket: vágja ki a torzsákat, vágja a nagyobb zöldségeket egyforma darabokra.
- A levélzöldségeket lehetőleg rövid ideig párolja, hogy ne veszítsék el színüket.
- Csak akkor sózza és fűszerezze a zöldségeket, ha már megpuhultak.
- A fagyasztott zöldségeket úgy főzze, mintha frissek lennének. Néhány zöldségféle esetén megnő a párolási idő, ha le van fagyasztva.

Zöldség	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Brokkoli	40 dkg	10–15 perc	- bontsa rózsákra - ha fagyasztott, a párolási idő kb. 5 perccel hosszabb - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Karfiol	40 dkg	15–20 perc	- bontsa rózsákra - ha fagyasztott, a párolási idő kb. 5 perccel hosszabb - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Zöldbab	40 dkg	25–30 perc	- ha fagyasztott, a párolási idő kb. 5 perccel hosszabb - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Kelbimbó	40 dkg	20–25 perc	- a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Káposzta	40 dkg	35–40 perc	- frissen és apróra vágva - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Sárgarépa	40 dkg	20–25 perc	- frissen, szeletelve - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Borsó	40 dkg	15–20 perc	- a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Cukkini	40 dkg	20–25 perc	- frissen, szeletelve - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Spenót	40 dkg	15–20 perc	- a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Gomba	20 dkg	15–20 perc	- frissen, szeletelve vagy egész, kicsi gombafejek - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Burgonya	90 dkg	30–40 perc	- frissen, megtisztítva és negyedelve - a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
új- vagy kisméretű burgonya	50 dkg	35–40 perc	- frissen és megtisztítva, egészben
Spárga	40 dkg	15–20 perc	- fektesse le a gőzkosárban, a 2. réteget keresztben tegye rá.
Articsóka	2–3 közepes méretű darab	50–55 perc	- a nyílással lefelé tegye a gőzkosárba, hogy a kondenzvíz lefolyhasson

8.2 Halak párolási ideje

- A fagyasztott halat kiolvasztás nélkül párolhatja. Az egyes darabok ne érjenek össze, hogy a gőz mindenhová eljuthasson. Nagyobb darabok esetén a párolási idő néhány perccel megnő.
- Ügyeljen a párolási időre. A túl rövid ideig párolt hal belül még nyers. Ha a halat túl hosszú ideig párolja, kiszáradhat.

Hal	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Halfilé	25 dkg	10–15 perc	- frissen
Halfilé	250 g	15–20 perc	- fagyasztva
Lazacszelet	40 dkg	10–15 perc	- ha fagyasztott, a párolási idő kb. 5 perccel hosszabb
Sült tonhal	40 dkg	15–20 perc	- ha fagyasztott, a párolási idő kb. 5 perccel hosszabb
Kagyló	40 dkg	10–15 perc	- csak friss, zárt kagylót pároljon - a kagyló elkészült, ha a héja teljesen nyitva van
Garnéla	40 dkg	10–15 perc	- a párolási idő felénél keverje meg / rétegezze át
Homárfarok	2 db	20–25 perc	
Osztriga	6 db	15–20 perc	- csak friss, zárt osztrigát pároljon - az osztriga elkészült, ha a héja teljesen nyitva van

8.3 Húsok párolási ideje

- Csak sovány, puha húst válasszon, a zsírt teljes mértékben távolítsa el.
- A hússzeletek ne legyenek túl vastagok. A grillezésre alkalmas hús párolásra is kiváló.
- Az esetleg még a húsban maradt zsiradék mennyisége a párolás folyamán tovább csökken.
- Különösen szárnyasok esetén ügyeljen arra, hogy a hús teljesen átfőjön, mert így elkerülheti a szalmonellafertőzés veszélyét.
- A virslit szurkálja meg, hogy el ne durranjon.
- A nyers virsli / kolbász gőzpárolásra nem alkalmas. Csak főzött kolbászárut (szafaládé, frankfurti stb.) pároljon.

Hús	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Marhahús	250 g	10–15 perc	- szeletelve, pl. filédarab, hátszín
Darálthús-gombóc	500 g	22–24 perc	- marhahúsból vagy vegyes darált húsból
Sertéshús	40 dkg vagy 4 darab	10–15 perc	- szeletelve, pl. filé, dagadó
Bárányhús	4 db	15–20 perc	- szeletelve, pl. karaj, filé

Hús	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Virsli	40 dkg	10–15 perc	- csak főzött kolbászáru, pl. frankfurti, debreceni, szafaládé, hotdog-virsli stb. - szurkálja meg párolás előtt
Csirkemell	40 dkg	15–20 perc	- a bőrt párolás előtt távolítsa el - a húst teljesen párolja át
Csirkecomb	2 db	20–30 perc	- a húst teljesen párolja át - párolás után esetleg grillezőben pirítsa meg

8.4 Rizs párolási ideje

- Tegyen rizst, megfelelő mennyiségű vizet és egy csipet sót a rizsestálba **4**.
- Helyezze a rizsestálat a felső gőzkosárba, hogy ne csöpöghessen a tálba kondenzvíz.
- Időnként keverje meg a rizst.
- A fedő nyitásakor ügyeljen arra, hogy ne érje Önt a kicsapódó forró gőz, és ne csöpögjön a rizsbe kondenzvíz.
- Sok különböző rizsfajta létezik. Tartsa be az adott rizsfajta receptjében ajánlott vízmennyiséget.

Rizs	Mennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
Fehér rizs			
Közönséges	1 csésze	45–50 perc	- adjon hozzá 1,5 csésze vizet
Hosszú szemű	1 csésze	50–55 perc	- adjon hozzá 1,75 csésze vizet
Natúr rizs			
Közönséges	1 csésze	40–45 perc	- adjon hozzá 2 csésze vizet
Opál rizs	1 csésze	45–55 perc	- adjon hozzá 1,5 csésze vizet
Vegyes rizs hosszú szemű és vadrizsből			
Közönséges	1 csésze	55–60 perc	- adjon hozzá 1,5 csésze vizet
Gyorsrizs	1 csésze	20–25 perc	- adjon hozzá 1,75 csésze vizet
Egyéb rizs			
Azonnali rizs	1 csésze	12–15 perc	- adjon hozzá 1,5 csésze vizet
Tejberizs (rizspuding)	10 dkg + 3 dkg cukor	75–80 perc	- víz helyett megfelelő mennyiségű tejet alkalmazzon

8.5 Tojás párolási ideje

Tojás	Mennyiség	Vízmennyiség	Párolási idő	Megjegyzések
lágy	egy gőzkosárban max. 6 db	400 ml	10–15 perc	- Helyezze a tojásokat a gőzkosarak alján lévő mélyedésekbe. - Az alsó gőzkosarakba helyezett tojások valamivel hamarabb elkészülnek, mint a felette lévő gőzkosarakban.
kemény			20–25 perc	

9. Receptek

9.1 Kasseli pácolt füstölt hús kelbimbóval és burgonyával

Hozzávalók:

- 50 dkg friss kelbimbó
- 50 dkg friss, hámozott és negyedelt burgonya
- 40 dkg kasseli pácolt füstölt hús egy darabban
- só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

Főzési idő 45 perc

1. A kelbimbót tisztítsa meg és tegye a 3-as kosárba .
2. A burgonyát hámozza meg, negyedelje fel és tegye 2-es a kosárba.
3. A kasseli húst tegye az 1-es gőzkosárba és kezdje el a főzést (lásd „6. A készülék kezelése“ a 44. oldalon).
4. 5–10 perc elteltével nyissa fel a gőzpárolót és tegye bele a 2-es gőzkosarat. Folytassa a főzést.
5. 20 perccel a főzés kezdete után nyissa fel a gőzpárolót és tegye bele a 3-as gőzkosarat .
6. Folytassa a főzést, amíg az idő le nem telik.
7. Egy kissé sózza meg a burgonyát.
8. Ízesítse a kelbimbót sóval, borssal és szerecsendióval.
9. Ízlés szerint készítsen egy öntetet, azzal tálalja az ételt.

9.2 Lazacfilé zöldséggel és rizzsel.

Hozzávalók 2 személyre:

- 30 dkg lazacfilé
- 3 zöldhagyma
- 20 dkg csiperkegomba
- 3 rúd zeller
- 2 sárgarépa
- friss gyömbér
- szójaszósz, ecet, olaj, cayenne-bors és curry a pácléhez
- 20 dkg rizs
- só

Elkészítés:

1. Vágja kockára a lazacfilét és rakja egy tálba.
2. Csöpögtessen rá citromlevet
3. Szórja meg némi friss reszelt gyömbérrel és sóval.
4. A főzésig tegye félre, hogy átvegye a fűszerek ízét.

5. A zöldhagymát, a csiperkét, a zellert és a sárgarépát tisztítsa meg, vágjak kb. egyforma kockákra és tegye egy tálba.
6. 1 evőkanál szójaszószból, ugyanennyi ecetből és olajból keverje ki a páclét.
7. A páclét ízesítse cayenne-borssal, egy kis reszelt gyömbérrel, egy csipet sóval és curryvel.
8. Az apróra vágott zöldségre csöpögtesse rá a páclét és legalább 30 percre tegye félre.
9. Tegyen rizst, megfelelő mennyiségű vizet és egy csipet sót a rizsestálba **4**.
10. Helyezze a rizsestálat **4** az 1-es gőzkosárba.
11. Válassza ki a rizsnek megfelelő főzési időt, és kezdje el a főzést.
12. Helyezze a zöldséget a 2-es gőzkosárba.
13. 15 perccel a főzési idő befejezése előtt nyissa fel a gőzpárolót, vegye ki a rizsestálat **4** a rizzsel és a 2-es, zöldséges gőzkosarat tegye az 1-es gőzkosárra.
14. Helyezze a rizsestálat **4** a 3-as gőzkosárba.
15. Helyezze a 3-as gőzkosarat a rizsestállal **4** a 2-es gőzkosárra, és folytassa a főzést.
16. 8 perccel a főzési idő befejezése előtt nyissa fel a gőzpárolót, vegye ki a 3-as gőzkosarat a rizzsel és a 2-es, zöldséges gőzkosarat.
17. Helyezze a halat az 1-es gőzkosárba.
18. Tegye vissza a 2-es gőzkosarat a zöldséggel, majd a 3-as gözkosarat a rizzsel.
19. Folytassa a főzést, amíg az idő le nem telik.

9.3 Töltött túrógombóc

Hozzávalók:

- 25 dkg sovány túró
- 1 tojás
- 1 csipet só
- 3 evőkanál liszt
- 2 evőkanál étolaj
- 5 evőkanál zsemlemorzsa
- csokoládé vagy nugátkrém

Elkészítés:

1. Az összes hozzávalót tegye egy tálba, és gyúrja csomómentesre.
2. Az így kapott tésztából formázzon tekercset és vágja kb. 25 egyforma darabra.
3. A darabokat egy kicsit lapítsa le, töltse meg csokoládéval vagy nugátkrémmel, majd formázzon belőlük gombócokat.
4. Ossza el a gombócokat a gőzkosarakban.
5. Főzze 15 percig a gőzpárolóban.

Jó tanácsok:

- A kész gombócokat megforgathatja cukros pörkölt mandulában.
- Cukros pörkölt mandula helyett vajban pirított zsemlemorzsát is használhat.
- A vaníliás szósz is nagyon finom hozzá.

10. Tisztítás és tárolás

Figyelmeztetés! Az áramütés, sérülés vagy károsodás veszélyének elkerülése érdekében:
- Minden egyes tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Soha ne merítse vízbe az alsó részt **12**.

Vigyázat! Semmiképpen se használjon súroló, maró vagy karcoló tisztítószert. Ezek miatt a készülék megsérülhet.

10.1 A készülék szétszerelése

1. Húzza ki a hálózati dugót a dugaszoló aljzatból.
2. Vegye le a gőzkosarakat **5** .
3. Óvatosan nyomja ki a kosarak alját.
4. Vegye le a felfogó tálat **7**.
5. Húzza ki a gőzperselyt **8** a felfogó tálból **7**.

10.2 Az alsó rész tisztítása

1. Tisztítsa meg az alsó részt **12** nedves ruhával. Használhat némi mosogatószert is.
2. Ezután öblítse le tiszta vízzel.
3. A készüléket csak azután használja újra, miután az teljesen megszáradt.

10.3 A tartozékok tisztítása

A műanyag tartozékokat kézzel mosogassa el.

10.4 A tartozékok összeszerelése

1. Helyezze az aljakat a gőzkosarakba **5**.
   - az aljak behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a tojásfőzésre való mélyedések lefelé mutassanak;
   - a gőzkosarak orrai pontosan az aljak megfelelő nyílásaihoz igazodjanak;
   - nyomja bele az aljakat a kosarakba, hogy azok tisztán hallhatóan bepattanjanak.
2. Helyezze a gőzperselyt **8** a gőzgerjesztőre **11**. A gőzpersely szűk vége **8** felfelé mutasson.

10.5 A készülék tárolása

A készülék kevesebb helyet foglal el, ha Ön a különböző méretű gőzkosarakat **5** egymásba rakja.

1. A készülék alsó részének **12** alján tekerje fel a hálózati csatlakozózsinórt.
2. Helyezze be a felfogó tálat **7** az alsó részbe **12**.
3. Helyezze az 1-es gőzkosarat a 2-es kosárba, majd mindkettőt tegye a 3- as gőzkosárba.
4. Helyezze a rizsestálat **4** a gőzkosarakba **5**.
5. Tegye rá a fedőt **3** .
6. Helyezze fel a gőzkosarakat az alsó részre **12**.
7. Tegye el a készüléket.

10.6 Lerakódások eltávolítása

A víz keménységi fokának függvényében a készüléken lerakódások keletkezhetnek. Ezeket az energiamegtakarítás, a készülék élettartamának meghosszabbítása valamint a higiénia betartása érdekében rendszeresen távolítsa el.

1. Törülje le a lerakódásokkal borított felületeket ecetes vízbe mártott ruhával.

2. Ha a gőzgerjesztő **11** nagyon vízköves, töltsön az alsó részbe a kereskedelemben beszerezhető és hagyja benne az oldószert egy éjszakára.

   Vigyázat! Vízkőoldás közben a készülék ne legyen bekapcsolva, mert ez a készülékben kárt tehet.
3. Ezután a készüléket alaposan öblítse ki.
4. A készüléket csak azután használja újra, miután az teljesen megszáradt.

11. Ártalmatlanítás

11.1 A készülék

Az áthúzott szemeteskuka szimbólum azt jelenti, hogy az elhasználódott terméket az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtő-helyre kell vinni. Ez a termékre és valamennyi ilyen jellel ellátott tartozékára vonatkozik. A jelzett termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékok közé dobni, hanem valamely elektromos és elektronikus készülék újrahasznosító gyűjtőhelyen kell leadni. Az újrahasznosítás elősegíti a nyersanyag-felhasználás csökkentését és a környezet tehermentesítését. Ezért kérjük, feltétlenül vegye figyelembe az Ön országában érvényes ártalmatlanítási előírásokat.

11.2 Csomagolás

A csomagolóanyag ártalmatlanítása során vegye figyelembe a helyi környezetvédelmi előírásokat.

12. Jótállási

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: **Gőzpároló**	Gyártási szám: **102978**
A termék típusa: **SDG 800 B2**	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása: **Alsó rész**
A gyártó cégneve, címe és email címe: **HOYER Handel GmbH** **Kühnehöfe 5** **22761 Hamburg** **Németország**	A szerviz neve, címe és telefonszáma: **Szerviz Magyarosrzag** **Teknihall Elektronik GmbH** **Breitefeld 15** **D-64839 Münster** **Tel.: 0640 102785** **E-Mail: hoyer@lidl.hu**
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

   A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

   A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját.

   Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

   A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a

szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Ezt a dokumentumot, egyéb kézikönyveinket, termékvideóinkat és szoftvereinket a www.lidl-service.com címről töltheti le.

13. Garanciakártya 102978

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	
A hiba oka:	
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A hiba javításának módja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	
A javításra tekintettel a jótállás új határideje:	

Kazalo

1. Opis naprave 57
2. Poimenovanja delov (glejte pregibno stran) 58
3. Tehnični podatki 58
4. Varnostna navodila 58
5. Razpakiranje in namestitev 61
6. Upravljanje naprave 62
7. Nasveti za kuhanje s parnim kuhalnikom 63
8. Čas kuhanja 65
9. Recepti 68
10. Čiščenje in shranjevanje 70
11. Odlaganje odpadkov 71
12. Garancija 71

Prisrčne čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

S tem ste se odločili za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje.

Pred prvo uporabo izdelka se dobro seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi opozorili. Izdelek uporabljajte samo v skladu z opisi in samo za navedena področja uporabe.

Če izdelek prevzame tretja oseba, le-tej izročite tudi vso dokumentacijo.

1. Opis naprave

1.1 Namen uporabe

S tem parnim kuhalnikom SilverCrest SDG 800 B2 lahko živila kuhate pazljivo.

Stroj lahko uporabljate samo v suhih prostorih. Uporaba stroja na prostem ali v vlažnih prostorih ni dovoljena.

Za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in v gospodarstvu naprava ni primerna.

Naprava je primerna tudi za:

- uporabo v kuhinjah za delavce v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih objektih,
- uporabo na kmetijskih posestvih,
- stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih,
- prenočišča z zajtrkom.

1.2 Obseg dobave

- 1 parni kuhalnik,
  sestavljen iz:
  – 1 spodnjega dela,
  – 1 lovilne posode s tulcem za paro,
  – 3 parnih košar,
  – 1 posode za riž,
  – 1 pokrova,
- 1 navodil za uporabo.

1.3 Oznake na napravi

Sosednja simbola **2** in **10** opozarjata na to, da se ne smete dotikati vročih površin.

2. Poimenovanja delov (glejte pregibno stran)

1 Odprtine za paro
2 Opozorilni simbol „Pozor, vroče površine"
3 Pokrov
4 Posoda za riž
5 Parne košare
6 Izhod za paro
7 Lovilna posoda
8 Tulec za paro
9 Ročaja z odprtino za dolivanje
10 Opozorilni simbol „Pozor, vroče površine"
11 Proizvajalec pare
12 Spodnji del
13 Prikaz nivoja vode
14 Gumb za izbiro časa
15 Prikaz delovanja

3. Tehnični podatki

Napajanje z napetostjo:	230 V~/50 Hz
Moč:	800 Watt
Zaščitni razred:	I

CE

4. Varnostna navodila

4.1 Razlaga pojmov

V teh navodilih za uporabo boste našli naslednje signalne pojme:

Opozorilo!
Veliko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči nevarnost telesnih poškodb ali življenjsko nevarnost.

Previdno!
Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči materialno škodo.

Napotek:
Majhno tveganje: Stanja, ki jih je treba upoštevati pri rokovanju s strojem.

4.2 Posebni napotki za to napravo

Opozorilo! Upoštevajte naslednja navodila, da se izognete poškodbam.

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti , če so pod nadzorom oz. so ustrezno poučeni o načinu varne uporabe izdelka in so

razumeli, kakšne so možne nevarnosti pri uporabi izdelka.
- Osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čustvenimi ali duševnimi sposobnostmi oz. s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja lahko to napravo uporabljajo, če so pod nadzorom oz. so ustrezno poučene o načinu varne uporabe naprave in so razumele, kakšne so možne nevarnosti pri uporabi naprave.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Otroci lahko čistijo napravo in izvajajo vzdrževalna dela samo, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Otrokom, ki so mlajši od 8 let, preprečite dostop do naprave in napajalnega kabla.
- Bodite pozorni na to, da lahko površine naprave med delovanjem postanejo vroče:
  - Ko naprava deluje, se je dotikajte samo na ročajih **9**.
  - Parne košare **5** in pribor med delovanjem prijemajte samo s prijemalkami za lonce ali kuhinjskimi rokavicami.
  - Preden napravo postavite na drugo mesto, naj se najprej ohladi.
- Naprava deluje z vročo paro. Oparinam se izognete tako:
  - pokrova **3** med postopkom kuhanja ne dvigajte, saj takrat izstopa vroča para;
  - upoštevajte, da iz odprtin za paro **1** izstopa vroča para. Teh odprtin nikoli ne pokrijte, saj lahko v napravi pride do zastoja pare, ki se nato sunkovito sprosti, ko jih odkrijete ali dvignete pokrov.
  - V napravo nikoli ne nalijte preveč vode, ker lahko vroča voda brizga ven. Nivo vode lahko odčitate na prikazu nivoja vode **13**. Ta mora vedno biti med oznakama MAX (1,2 l) in MIN (0,2 l).
- Pred vsakim čiščenjem izvlecite omrežni vtič iz omrežne vtičnice.
- V notranjost ohišja spodnjega dela **12** nikakor ne sme prodreti voda ali druge tekočine. Zato:
  - stroja nikoli ne uporabljajte na prostem
  - spodnji del **12** nikoli ne potapljajte v vodo
  - nikoli ne postavljajte na stroj polnih posod z vodo, vaz in podobnega
  - nkoli ne uporabljajte stroja v zelo vlažnem okolju
  - nkoli ne uporabljajte stroja v bližini pomivalnega korita, kopalne kadi, prhe ali plavalnega bazena. Vodni curki lahko pridejo v stroj.

  Če bi v stroj vseeno prišla tekočina, takoj izvlecite omrežni vtikač iz vtičnice, stroj pa naj popravi kvalificirana strokovna oseba. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni center« na strani 71.
- Naprave nikoli ne pokrivajte, da ne pride do pregrevanja. Zagotovite, da je pretok zraka vedno neoviran. V nasprotnem primeru lahko pride do akumuliranja toplote v napravi.
- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi in ni več nevarnosti opeklin.

Previdno! Da bi preprečili materialno škodo, upoštevajte naslednje predpise:
- V nobenem primeru ne uporabljajte abrazivnih, jedkih ali grobih čistilnih sredstev. V nasprotnem primeru se lahko naprava poškoduje.
- Naprave ni dovoljeno uporabljati z zunanjo stikalno uro ali ločenim sistemom daljinskega vodenja, npr. daljinsko vodeno vtičnico.

4.3 Splošna opozorila

- Pred uporabo naprave skrbno preberite navodila za uporabo. Navodila so sestavni del stroja in morajo biti vedno na voljo.
- Stroj lahko uporabljate samo v namen, ki je opisan v navodilih (glejte poglavje »1.1 Namen uporabe« na strani 57).

- Preverite, če se zahtevana omrežna napetost (glejte tipsko ploščico na stroju) ujema z vašo omrežno napetostjo.
- Upoštevajte dejstvo, da vsaka zahteva glede garancije in jamstva ugasne, če boste uporabljali dele pribora, ki jih navodila ne priporočajo ali če pri popravilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli. To velja tudi za popravila, ki jih opravijo nekvalificirane osebe. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni center« na strani 71.
- Pri morebitnih motnjah delovanja v garancijskem roku lahko stroj popravi samo naš servisni center. V nasprotnem primeru vsi garancijski zahtevki ugasnejo.

4.4 Zaščita proti električnemu udaru

Opozorilo! Spodaj navedena varnostna opozorila vas bodo zaščitila proti električnemu udaru.

- Stroj lahko priključite samo na vtičnico z zaščitnim kontaktom. Od tega je namreč odvisna zaščita proti električnemu udaru.
- Če je naprava poškodovana, je v nobenem primeru ne uporabljajte. Popraviti jo mora strokovno usposobljena oseba. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni center« na strani 71.
- V primeru poškodbe napajalnega kabla na napravi mora kabel zamenjati predstavnik proizvajalca ali druga strokovno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Nikoli se z vlažnimi rokami ne dotikajte stroja, omrežnega kabla ali omrežnega vtikača.
- Omrežni kabel vedno izvlecite tako, da iztaknete vtikač. Nikoli ne vlecite za kabel.
- Pazite, da omrežni kabel ne bo prepognjen ali zmečkan.
- Zavarujte omrežni kabel pred vročimi površinami (na primer štedilnik).
- Če stroja dalj časa ne boste uporabljali, iztaknite vtikač iz vtičnice. Samo v tem primeru bo stroj ločen od električne napetosti.
- Izogibajte se uporabi kabelskih podaljškov. Uporaba je dovoljena le pod naslednjimi pogoji:
  - Kabelski podaljšek mora ustrezati jakosti toka stroja.
  - Kabelski podaljšek ne sme biti speljan »leteče«: onemogočeno mora biti spotikanje obenj, speljite pa ga tako, da ne bo dostopen otrokom.
  - Kabelski podaljšek ne sme biti poškodovan.
  - Na omrežno vtičnico ne smejo biti priključeni nobeni drugi stroji, ker lahko pride do preobremenjenosti omrežja (prepovedana uporaba večkratnih vtičnic!)

4.5 Zaščita pred nevarnostjo požara

Opozorilo! Ker naprava deluje pri visokih temperaturah, upoštevajte naslednja varnostna opozorila, da preprečite požar.

- Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora. Poškodbe se skoraj vedno pojavijo hkrati z nastankom neprijetnega vonja. V tem primeru takoj izvlecite omrežni vtič iz vtičnice in zagotovite preverjanje naprave. Kontaktni podatki so na voljo v »Servisni center« na strani 71.

4.6 Zaščita pred telesnimi poškodbami

Opozorilo! Upoštevajte naslednje napotke, da ne pride do poškodb.

- Pazite, da napajalni kabel ni napeljan tako, da bi se lahko ob njega kdo spotaknil, se vanj zapletel ali ga pohodil.

4.7 Varnost vašega otroka

Opozorilo! Otroci pogosto ne morejo pravilno oceniti nevarnosti, kar lahko povzroči telesne poškodbe. Zato bodite pozorni na naslednje:

- Pazite, da embalažna folija ne bo smrtna past za otroke. Embalažne folije niso igrača.

4.8 Materialna škoda

Previdno! Da ne bo prišlo do materialne škode, upoštevajte naslednje predpise.

- Parnega kuhalnika nikoli ne uporabljajte brez vode.
- Pazite na to, da v napravi nikoli ni preveč ali premalo vode. Nivo vode lahko odčitate na prikazu nivoja vode **13**. Ta mora vedno biti med oznakama MAX (1,2 l) in MIN (0,2 l).
- Napravo postavite samo na ravno, suho in nedrsljivo površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti na tla.
- Naprave ne postavite neposredno pod viseče omare, saj para izstopa v smeri navzgor in lahko poškoduje pohištvo.
- Naprave ne postavite na vročo ploščo štedilnika.
- Naprave in pribora ne smete uporabljati v mikrovalovni pečici.
- Za proizvajanje pare uporabljajte izključno čisto pitno vodo.

5. Razpakiranje in namestitev

Napotek: Naprava oz. proizvajalec pare **11** se dobavlja rahlo namazan, zato lahko pri prvi uporabi pride do **rahlega** nastajanja dima in vonja. To ni škodljivo in hitro preneha. V tem času zagotovite zadostno prezračevanje.

1. Iz embalaže vzemite posamezne dele.
2. Preverite, ali so posamezni deli popolni (glejte poglavje »1.2 Obseg dobave« na strani 57) in ali imajo kakšne poškodbe.
3. Pred prvo uporabo napravo temeljito očistite (glejte poglavje »10. Čiščenje in shranjevanje« na strani 70).
4. Napravo postavite na ravno, suho in nedrsečo površino, da se ne more prevrniti in zdrsniti.
5. V spodnji del **12** nalijte 0,25 l čiste pitne vode.
6. Tulec za paro **8** namestite na proizvajalec pare **11**. Ožji konec tulca za paro **8** mora biti obrnjen navzgor.
7. Lovilno posodo vstavite **7** vstavljen v spodnji del **12**.
8. Parne košare **5** postavite na spodnji del **12**:
   - Pazite na pravilen vrstni red parnih košar, saj so različnih velikosti. Spodaj je vedno parna košara 1, nad njo parna košara 2 in čisto na vrhu parna košara 3. Številka parne košare je na ročajih.

9. Posodo za riž **4** postavite v najvišjo parno košaro.
10. Pokrov **3** postavite na najvišjo parno košaro.
11. Omrežni vtič priključite v ustrezno omrežno vtičnico z varnostnim kontaktom (glejte poglavje »3. Tehnični podatki« na strani 58).
12. Na gumbu za izbiro časa **14** izberite čas kuhanja med 5 in 10 minut.

    Naprava se začne segrevati in prikaz delovanja **15** sveti.
13. Ko nastavljeni čas poteče, pustite napravo, da se ohladi in nato ponovno izvedite čiščenje (glejte poglavje »10. Čiščenje in shranjevanje« na strani 70).

Naprava je nato pripravljena na delovanje.

6. Upravljanje naprave

6.1 Kuhanje

Opozorilo! Napravo priključite izključno v omrežno vtičnico z varnostnim kontaktom, kajti od tega je odvisna zaščita pred udarom električnega toka.

1. Vzemite lovilno posodo **7** iz spodnjega dela **12**.
2. V spodnji del **12** nalijte čisto pitno vodo:
   - količina vode naj bo med 0,2 in 1,2 l;
   - pazite, da je nivo vode na prikazu nivoja vode **13** vedno med oznakama MIN in MAX;
   - če je vstavljena lovilna posoda **7**, lahko vodo dolijete tudi prek ročajev z odprtino za dolivanje **9**.
3. Tulec za paro **8** namestite na proizvajalec pare **11**. Ožji konec tulca za paro **8** mora biti obrnjen navzgor.
4. Lovilno posodo vstavite **7** vstavljen v spodnji del **12**.
5. Hrano za kuhanje položite v parne košare **5**. Uporabite lahko 1, 2 ali 3 parne košare. Pazite na to, da niso vse luknje v dnu parnih košar pokrite, ker se lahko para samo tako prosto premika.
6. Parne košare **5** postavite na spodnji del **12**:
   - Pazite na pravilen vrstni red parnih košar, saj so različnih velikosti. Spodaj je vedno parna košara 1, nad njo parna košara 2 in čisto na vrhu parna košara 3. Številka parne košare je na ročajih.
7. Pokrov **3** postavite na najvišjo parno košaro.
8. Omrežni vtič priključite v ustrezno omrežno vtičnico z varnostnim kontaktom (glejte poglavje »3. Tehnični podatki« na strani 58).
9. Na gumbu za izbiro časa **14** izberite želeni čas kuhanja.

   Naprava se začne segrevati in prikaz delovanja **15** sveti.

6.2 Preverjanje časa kuhanja

Paziti morate, da živil ne kuhate predolgo, saj v nasprotnem primeru zelenjava postane premehka, meso in ribe pa presuha in trda.

Opozorilo! Če med delovanjem naprave neprevidno odprete pokrov **3**, lahko izstopi val vroče pare.

Če želite med kuhanjem preveriti stanje hrane, storite naslednje:

1. Previdno dvignite pokrov **3** tako, da ga najprej rahlo privzdignete zadaj, saj lahko tako para izstopi v smeri stran od vas.
2. Pokrov **3** povsem snemite.
3. Z daljšo palico ali vilicami preverite stanje hrane:
   - ko je hrana kuhana, zavrtite gumb za izbiro časa **14** na „0", da napravo izklopite.
   - Če hrana še ni kuhana, pokrov **3** položite nazaj in pustite napravo, da deluje naprej.
   - Če nastavljeni čas poteče, preden je hrana kuhana, nastavite gumb za izbiro časa **14** ponovno na želeni čas, da se postopek kuhanja lahko nadaljuje. Iz previdnosti preverite nivo vode na prikazu nivoja vode **13**.

6.3 Dolivanje vode

Če nivo vode na prikazu nivoja vode **13** med delovanjem pade pod oznako MIN, morate doliti vodo, da naprava ne deluje na suho in se pregreje.

1. Čisto pitno vodo nalijte v ustrezno posodo.
2. Nalijte vodo skozi odprtino za dolivanje v ročajih **9** spodnjega dela **12**.

6.4 Zaključek delovanja

1. Ko nastavljeni čas kuhanja poteče, zaslišite zvočni signal in naprava se izklopi.
2. Če želite napravo izklopiti pred potekom nastavljenega časa kuhanja, zavrtite gumb za izbiro časa **14** na „0".
3. Malo počakajte, da para v napravi nekoliko izpuhti.
4. Odstranite parne košare **5** s hrano.

Opozorilo! Kondenzat v lovilni posodi **7** je vroč. Počakajte, da se lovilna posoda **7** ohladi, preden jo snamete, da se pri tem pomotoma ne opečete.

5. Po uporabi napravo skrbno očistite (glejte poglavje »10. Čiščenje in shranjevanje« na strani 70).

6.5 Zaščita pred pregrevanjem

Naprava ima zaščito pred pregrevanjem. Ko v spodnjem delu **12** ni več vode in zaradi tega temperatura postane previsoka, se naprava samodejno izklopi.

V takem primeru izvlecite omrežni vtič in počakajte, da se naprava ohladi.

Nato lahko napravo znova uporabite z vodo.

7. Nasveti za kuhanje s parnim kuhalnikom

Kuhanje na pari je eden od najbolj zdravih načinov za kuhanje živil. V veliki meri se ne ohranijo samo hranilne snovi in barva živil, temveč tudi njihov naravni okus in struktura, kar zelo razveseli gurmane. Zaradi tega lahko uporabite manj soli, maščob in začimb. Kuhanje na pari je še posebej priporočljivo za pripravo otroške hrane.

7.1 Uporaba parnih košar

Po potrebi lahko uporabite 1, 2 ali vse 3 parne košare **5**.

Parne košare **5** so različnih velikosti in oštevilčene z različnimi številkami. Posamezna številka je na ročaju parne košare.

Za kuhanje se vedno najprej namesti parna košara s številko 1, nato s številko 2 in na koncu s številko 3.

Pri shranjevanju je vrstni red ravno obraten, takrat lahko parne košare **5** položite eno v drugo in tako prihranite prostor.

7.2 Kuhanje jajc

Parni kuhalnik je primeren tudi za kuhanje jajc. V ta namen je na dnu vsake parne košare **5** po 6 vdolbin, v katere lahko položite jajca.

Če uporabite vse 3 parne košare **5**, lahko hkrati skuhate do 18 jajc. Pri tem upoštevajte, da so jajca v najnižji parni košari vedno kuhana nekoliko hitreje, kot jajca v parnih košarah nad njo.

7.3 Kuhanje riža in tekočin

V priloženi posodi za riž **4** lahko segrejete ali skuhate omake in druge tekočine, sadje ter riž.

1. Riž, ustrezno količino vode in ščepec soli dajte v posodo za riž **4**.
2. Posodo za riž postavite v ustrezno parno košaro **5**.

   Napotek: Če uporabljate več parnih košar, mora biti posoda za riž v najvišji, da vanjo ne more nič kapljati.

   Opozorilo! Pri dviganju pokrova **3** pazite, da vas ne zadene val vroče pare in da v riž ne kaplja kondenzirana voda.
3. Riž občasno premešajte.

7.4 Priprava menijev

Če želite pripraviti celoten meni in zato uporabljate več parnih košar eno nad drugo, upoštevajte naslednje:

- hrana z največjo težo naj se po možnosti kuha v najnižji parni košari;
- delovanje pare je v najnižji parni košari najmočnejše, na poti navzgor pa nekoliko manjše, zato se čas kuhanja v zgornjih košarah podaljša za nekaj minut. Zato upoštevajte »6.2 Preverjanje časa kuhanja« na strani 62.
- hrano občasno premešajte oz. prerazporedite z dolgo kuhalnico.

1. Parno košaro 1 napolnite z živili, ki se morajo najdlje kuhati.

   Izjema: meso in ribe naj se vedno kuhajo v najnižji parni košari, da sok ne kaplja na druga živila.
2. To parno košaro postavite v parni kuhalnik in začnite s kuhanjem (glejte poglavje »6.1 Kuhanje« na strani 62).
3. Parno košaro 2 napolnite z živili, ki za kuhanje potrebujejo malo manj časa.

   Opozorilo! Če med delovanjem naprave neprevidno odprete pokrov **3**, lahko izstopi val vroče pare.
4. Previdno dvignite pokrov **3** tako, da ga najprej rahlo privzdignete zadaj, saj lahko tako para izstopi v smeri stran od vas.
5. Pokrov **3** povsem snemite.
6. Parno košaro 2 postavite na parno košaro 1 in ponovno zaprite pokrov **3**.
7. Parno košaro 3 napolnite z živili, ki se kuhajo najmanj časa.
8. Nadaljujte tako, kot prej s parno košaro 2.

8. Čas kuhanja

V tabelah naveden čas predstavlja le orientacijske vrednosti. Dejanski čas kuhanja je odvisen od:

- velikosti in svežine živil;
- količine v parnih košarah;
- položaja parne košare (zgoraj ali spodaj);
- temperature vode (navedeni časi se navezujejo na hladno vodo, če je voda topla, se čas kuhanja nekoliko skrajša);
- osebnih preferenc (čvrsto ali mehko).

Napotki:

- Hrano občasno premešajte oz. prerazporedite z dolgo kuhalnico.
- Pazite, da so vsi kosi približno enako veliki. Manjše kose položite na vrh.
- Parnih košar ne napolnite preveč tako, da živila pretesno zložite ali zakrijete vse luknje. Med kosi in skozi luknje v dnu mora ves čas povsod prodirati para.

8.1 Čas kuhanja zelenjave

- Zelenjavo pripravite tako, da odrežete kocene in veliko zelenjavo narežete na enako velike kose.
- Listna zelenjava naj se kuha čim manj časa, da ne izgubi barve.
- Zelenjavo posolite in začinite šele, ko je kuhana.
- Zamrznjeno zelenjavo lahko kuhate na enak način kot svežo. Pri nekateri zelenjavi se čas kuhanja podaljša za nekaj minut, če je zamrznjena.

Zelenjava	Količina	Čas kuhanja	Opombe
Brokoli	400 g	10–15 min	- razdelite na brstiče - če je zamrznjen, se čas kuhanja podaljša za 5 min - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Cvetača	400 g	15–20 min	- razdelite na brstiče - če je zamrznjena, se čas kuhanja podaljša za 5 min - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Zelen fižol	400 g	25–30 min	- če je zamrznjen, se čas kuhanja podaljša za 5 min - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Brstični ohrovt	400 g	20–25 min	- po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Zelje	400 g	35–40 min	- sveže in narezano na majhne koščke - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Korenček	400 g	20–25 min	- svež in narezan na kolobarje - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Grah	400 g	15–20 min	- po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Bučke	400 g	20–25 min	- sveže in narezane na kolobarje - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Špinača	400 g	15–20 min	- po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite

Zelenjava	Količina	Čas kuhanja	Opombe
Gobe	200 g	15–20 min	- sveže, narezane na kolobarje ali čisto majhne cele klobuke - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Krompir	900 g	30–40 min	- sveže, olupljen in na četrtine - po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Mlad ali majhen krompir	500 g	35–40 min	- svež, olupljen in cel
Šparglji	400 g	15–20 min	- plosko jih položite v parno košaro, druga plast naj bo križno položena nad prvo
Artičoke	2–3 srednje velikosti	50–55 min	- v parno košaro jih položite z odprtim delom navzdol, da lahko odteka kondenzirana voda

8.2 Čas kuhanja rib

- Zamrznjeno ribo lahko skuhate, brez da bi jo prej odtajali. Pazite, da so posamezni kosi med sabo ločeni, saj lahko samo tako para doseže vsa mesta. Pri debelejših kosih se čas kuhanja lahko podaljša za nekaj minut.
- Pazite na čas kuhanja. Premalo kuhana riba je v notranjosti še steklasta. Predolgo kuhana riba lahko postane suha.

Riba	Količina	Čas kuhanja	Opombe
Ribji file	250 g	10–15 min	- svež
Ribji file	250 g	15–20 min	- zamrznjen
Lososov kotlet	400 g	10–15 min	- če je zamrznjen, se čas kuhanja podaljša za 5 min
Tunin steak	400 g	15–20 min	- če je zamrznjen, se čas kuhanja podaljša za 5 min
Školjke	400 g	10–15 min	- kuhajte samo sveže in zaprte školjke - školjke so kuhane, ko se povsem razprejo
Kozice	400 g	10–15 min	- po polovici časa kuhanja premešajte/prerazporedite
Repi jastogov	2 kosa	20–25 min	
Ostrige	6 kosov	15–20 min	- kuhajte samo sveže in zaprte ostrige - ostrige so kuhane, ko se povsem razprejo

8.3 Čas kuhanja mesa

- Izberite izključno pusto, mehko meso, od katerega povsem odstranite maščobo.
- Kosi mesa ne smejo biti predebeli. Meso, ki je primerno za žar, je primerno tudi za kuhanje na pari.

- Količina maščobe, ki je še v mesu, se pri kuhanju na pari še dodatno zmanjša.
- Še posebej perutnina mora biti povsem kuhana, da se izognete nevarnosti okužbe s salmonelo.
- Klobasice prebodite, da se ne razpočijo.
- Za surove klobasice kuhanje na pari ni primerno. Klobasice morajo biti že kuhane (npr. kranjske klobase ipd.).

Meso	Količina	Čas kuhanja	Opombe
Govedina	250 g	10–15 min	- v kosih, npr. zrezek, rostbif
Mesne kroglice	500 g	22–24 min	- iz govedine ali mešanega mletega mesa
Svinjina	400 g ali 4 kosi	10–15 min	- v kosih, npr. file, zrezek
Jagnjetina	4 kosi	15–20 min	- kosi, npr. kotlet, file
Klobasice	400 g	10–15 min	- samo kuhane klobasice, npr. kranjska klobasa, hrenovka ipd. - pred kuhanjem prebodite kožo
Piščančje prsi	400 g	15–20 min	- pred kuhanjem odstranite kožo - meso mora nujno biti popolnoma kuhano
Piščančja stegna	2 kosa	20–30 min	- meso mora nujno biti popolnoma kuhano - po kuhanju ga lahko še popečete na žaru

8.4 Čas kuhanja riža

- Riž, ustrezno količino vode in ščepec soli dajte v posodo za riž **4**.
- Posodo za riž postavite v najvišjo parno košaro, da v posodo ne more kapljati kondenzirana voda.
- Riž občasno premešajte.
- Pri dviganju pokrova pazite, da vas ne zadene val pare in da na riž ne kaplja kondenzirana voda.
- Obstajajo različne vrste riža. Kar se tiče ustrezne količine vode, se držite navodil za kuhanje.

Riž	Količina	Čas kuhanja	Opombe
Beli riž			
Običajen	1 skodelica	45–50 min	- dodajte 1,5 skodelice vode
Dolgozrnati riž	1 skodelica	50–55 min	- dodajte 1,75 skodelice vode
Naravni riž (rjavi)			
Običajen	1 skodelica	40–45 min	- dodajte 2 skodelici vode
Parboiled	1 skodelica	45–55 min	- dodajte 1,5 skodelice vode
Mešan riž iz dolgozrnatega riža in divjega riža			
Običajen	1 skodelica	55–60 min	- dodajte 1,5 skodelice vode

Riž	Količina	Čas kuhanja	Opombe
Riž, ki se hitro skuha	1 skodelica	20–25 min	- dodajte 1,75 skodelice vode
Ostali riž			
Instant riž	1 skodelica	12–15 min	- dodajte 1,5 skodelice vode
Mlečni riž (rižev puding)	100 g + 30 g sladkorja	75–80 min	- toplo mleko v ustrezni količini namesto vode

8.5 Čas kuhanja jajc

Jajca	Količina	Količina vode	Čas kuhanja	Opombe
mehko	največ 6 na parno košaro	400 ml	10–15 min	- jajca položite v vdolbine na dnu parnih košar. - Jajca v spodnjih parnih košarah so kuhana nekoliko prej kot tista v zgornjih.
trdo			20–25 min	

9. Recepti

9.1 Kotleti z brstičnim ohrovtom in krompirjem

Sestavine:

- 500 g brstičnega ohrovta, svežega
- 500 g krompirja, svežega, olupljenega in narezanega na štiri kose
- 400 g kotletov v kosu
- sol, poper, muškatni orešček

Priprava:

Skupni čas kuhanja: 45 minut

1. Očistite brstični ohrovt in ga položite v košaro 3.
2. Olupite krompir, ga narežite na štiri kose in položite v košaro 2.
3. Kotlete položite v parno košaro 1 in začnite s kuhanjem (glejte poglavje »6. Upravljanje naprave« na strani 62).
4. Po 5–10 minutah parni kuhalnik odprite in vstavite parno košaro 2. Nadaljujte s kuhanjem.
5. Po 20 minutah kuhanja parni kuhalnik odprite in vstavite parno košaro 3.
6. Nadaljujte s kuhanjem, dokler se čas kuhanja ne izteče.
7. Krompir nekoliko posolite.
8. Brstični ohrovt začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.
9. Pripravite omako po lastni izbiri in jo postrezite z jedjo.

9.2 Lososov file z zelenjavo in rižem

Sestavine za 2 osebi:

- 300 g lososovega fileja
- 3 pori
- 200 g šampinjonov
- 3 kosi zelene

- 2 korenčka
- svež ingver
- sojina omaka, kis, olje, kajenski poper in curry za marinado
- 200 g riža
- sol

Priprava:

1. Lososov file narežite na kocke in ga položite v skledo.
2. Pokapajte z limoninim sokom.
3. Potresite z nekaj svežega, naribanega ingverja in rahlo posolite.
4. Do kuhanja pustite počivati, da se začimbe dobro vpijejo.
5. Por, šampinjone, zeleno in korenčka očistite, narežite na približno enako veliko kocke in položite v posodo.
6. Marinado zmešajte iz 1 jedilne žlice sojine omake, 1 jedilne žlice kisa in 1 jedilne žlice olja.
7. Marinado začinite s kajenskim poprom, z nekaj naribanega ingverja, s ščepcem soli in curryjem.
8. Na drobno narezano zelenjavo pokapajte z marinado in jo najmanj 30 minut pustite, da se prepoji.
9. Riž, ustrezno količino vode in ščepec soli dajte v posodo za riž **4**.
10. Posodo za riž **4** postavite v parno košaro 1.
11. Izberite čas kuhanja, ki je predviden za riž, in začnite s kuhanjem.
12. Zelenjavo položite v parno košaro 2.
13. 15 minut pred koncem časa kuhanja parni kuhalnik odprite, odstranite posodo za riž **4** z rižem in položite parno košaro 2 z zelenjavo na parno košaro 1.
14. Posodo za riž **4** vstavite v parno košaro 3.
15. Parno košaro 3 s posodo za riž **4** postavite na parno košaro 2 in nadaljujte s kuhanjem.
16. 8 minut pred koncem časa kuhanja parni kuhalnik odprite ter odstranite parno košaro 3 z rižem in parno košaro 2 z zelenjavo.
17. Ribo položite v parno košaro 1.
18. Ponovno vstavite parno košaro 2 z zelenjavo in nato še parno košaro 3 z rižem.
19. Nadaljujte s kuhanjem, dokler se čas kuhanja ne izteče.

9.3 Polnjeni skutini cmoki

Sestavine:

- 250 g nemastne skute
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- 3 jedilne žlice moke
- 2 jedilni žlici olja
- 5 jedilnih žlic belih drobtin
- čokolada ali lešnikova krema

Priprava:

1. Vse sestavine dajte v posodo in jih zgnetite v gladko testo.
2. Iz testa oblikujte valj in ga narežite na približno 25 enako velikih kosov.
3. Kose nekoliko sploščite, napolnite s čokolado ali lešnikovo kremo in oblikujte majhne cmoke.
4. Cmoke razporedite po parnih košarah.
5. V parnem kuhalniku jih kuhajte 15 minut.

Nasveti:

- Skuhane cmoke lahko pred kuhanjem povaljajte v krokantu.
- Namesto krokanta lahko uporabite tudi drobtine, ki jih pripravite tako, da bele drobtine previdno prepražite na maslu.
- Zelo okusno je, če k cmokom dodate tudi vanilijevo omako.

10. Čiščenje in shranjevanje

Opozorilo! Da ne bo prišlo do električnega udara, telesne poškodbe ali poškodbe naprave:
- Pred vsakim čiščenjem izvlecite omrežni vtič iz omrežne vtičnice.
- Počakajte, da se naprava pred čiščenjem ohladi.
- Spodnjega dela **12** nikoli ne potapljajte v vodo.

Previdno! Nikoli ne uporabljajte abrazivnih, jedkih ali grobih čistil. Na tak način se naprava lahko poškoduje.

10.1 Demontaža naprave

1. Omrežni vtič izvlecite iz omrežne vtičnice.
2. Snemite parne košare **5**.
3. Preluknjana dna previdno iztisnite iz parnih košar.
4. Snemite lovilno posodo **7**.
5. Tulec za paro **8** izvlecite iz lovilne posode **7**.

10.2 Čiščenje spodnjega dela

1. Spodnji del **12** očistite z mokro krpo. Uporabite lahko tudi nekaj sredstva za pomivanje.
2. Nazadnje splaknite s čisto vodo.
3. Napravo lahko uporabite šele, ko je povsem suha.

10.3 Čiščenje pribora

Pribor iz plastike ročno očistite v pomivalnem koritu.

10.4 Sestavljanje pribora

1. Dna vstavite v parne košare **5**:
   - vstavite dna tako, da male vdolbine za jajca kažejo navzdol;
   - jezički v parnih košarah se morajo natančno prilegati ustreznim odprtinam v dnu;
   - pritisnite dna v parno košaro, da se slišno zaskočijo.
2. Tulec za paro **8** namestite na proizvajalec pare **11**. Ožji konec tulca za paro **8** mora biti obrnjen navzgor.

10.5 Shranjevanje naprave

Da naprava v omari ni previsoka, je možno različno velike parne košare **5** položiti eno v drugo.

1. Omrežni kabel navijte na spodnji strani spodnjega dela **12**.
2. Lovilno posodo **7** vstavite v spodnji del **12**.
3. Parno košaro št. 1 vstavite v št. 2 in nato obe v parno košaro št. 3.
4. Posodo za riž **4** postavite v parne košare **5**.
5. Na vrh položite pokrov **3**.
6. Parne košare postavite na spodnji del **12**.
7. Shranite napravo.

10.6 Odstranjevanje vodnega kamna iz naprave

Glede na trdoto vode se lahko v napravi naredijo obloge iz apnenca. Te morate redno odstranjevati, da prihranite energijo in podaljšate življenjsko dobo naprave, prav tako pa tudi iz higienskih razlogov.

1. Mesta z apnencem obrišite s krpo, ki ste jo namočili v nekaj kisa.
2. Če je proizvajalec pare **11** močno prekrit z apnencem, spodnji del napolnite z običajnim sredstvom za

odstranjevanje vodnega kamna in posodo pustite stati čez noč.

Previdno! Ko iz naprave odstranjujete apnenec, ta nikoli ne sme biti vklopljena. V takem primeru lahko pride do poškodb.

3. Ko končate, napravo temeljito sperite.
4. Napravo lahko uporabite šele, ko je povsem suha.

11. Odlaganje odpadkov

11.1 Naprava

Simbol, prečrtan smetnjak na kolesih pomeni, da je treba proizvod v Evropski Uniji odstraniti v ločene odpadke. To velja za sam produkt in za vse s tem simbolom označene dele pribora. Označeni produkti ne spadajo v normalne gospodinjske smeti, temveč jih je treba oddati na zbirnem mestu za reciklažo električnih in elektronskih naprav. Reciklaža pripomore, da se potrošnja surovin zmanjša in okolje razbremeni. Pri tem obvezno upoštevajte predpise za odstranjevanje v svoji državi.

11.2 Embalaža

Glede odlaganja pakirnega materiala, morate spoštovati ustrezne predpise v vaši deželi.

12. Garancija

Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra.** Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Nemčija

Servisni center

(SI) Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 102978

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Hoyer Handel GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare

zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.

2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d.,
Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

S spletne strani
www.lidl-service.com
lahko prenesete ta priročnik ter mnoge druge priročnike, videe izdelkov in programsko opremo.

RP102978 Dampfgarer LB4 Seite 73 Dienstag, 9. September 2014 10:36 10

Obsah

1. Popis přístroje 73
2. Označení dílů (viz rozkládací strana) 74
3. Technické údaje 74
4. Bezpečnostní pokyny 74
5. Vybalení a instalace 77
6. Obsluha přístroje 78
7. Tipy pro vaření s parním hrncem 79
8. Doba tepelné úpravy 80
9. Recepty 85
10. Čištění a uskladnění 86
11. Likvidace 87
12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 88

Gratulujeme k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Zakoupením jste se rozhodli pro kvalitní výrobek. Součástí tohoto výrobku je návod k obsluze. Obsahuje důležitá upozornění týkající se bezpečnosti, použití a likvidace.

Před použitím výrobku si pozorně pročtěte všechny pokyny k obsluze a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze podle pokynů a pro uvedenou oblast použití.

Při předání výrobku třetím osobám přiložte k výrobku také všechny podklady.

1. Popis přístroje

1.1 Účel použití

Pomocí tohoto parního hrnce SilverCrest SDG 800 B2 můžete šetrně připravovat potraviny.

Tento přístroj se smí používat pouze v suchých prostorách. Použití vně budov nebo ve vlhkých prostorách není povoleno.

Přístroj je určen pro použití v domácnosti, nikoli pro živnostenské účely.

Přístroj je rovněž vhodný pro:

- použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, službách a pod.,
- použití v zemědělských hospodářstvích,
- zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
- penziony garni.

1.2 Rozsah dodávky

- 1 parní hrnec,
  součásti:
  – 1 spodní část
  – 1 odkapní miska s parním pouzdrem
  – 3 parní koše
  – 1 miska na rýži
  – 1 víko
- 1 návod k obsluze

1.3 Označení na přístroji

Uvedené symboly **2** a **10** varují před dotykem horkých ploch.

2. Označení dílů (viz rozkládací strana)

1 parní otvory
2 varovný symbol „Pozor, horké povrchy“
3 víko
4 miska na rýži
5 parní koše
6 výstup páry
7 odkapní miska
8 parní pouzdro
9 rukojeti s plnicím otvorem
10 varovný symbol „Pozor, horké povrchy“
11 vyvíječ páry
12 spodní část
13 ukazatel hladiny vody
14 časovač
15 kontrolka

3. Technické údaje

Napájení :	230 V~/50 Hz
Výkon:	800 W
Třída ochrany:	I

CE

4. Bezpečnostní pokyny

4.1 Vysvětlení pojmů

Vþtomto návodu kþobsluze najdete následující signální pojmy:

Výstraha!
Vysoké riziko. Nerespektování výstrahy může způsobit škody na životě a zdraví.

Pozor!
Střední riziko. Nerespektování varování může způsobit hmotnou škodu.

Pokyn:
Nízké riziko. Okolnosti, kterých byste měli dbát při zacházení sþpřístrojem.

4.2 Zvláštní pokyny k tomuto přístroji

Výstraha! Dodržujte následující pokyny, aby se zabránilo zranění.

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod dozorem nebo jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly riziku možného nebezpečí.
- Tento výrobek mohou osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí tehdy, pokud jsou pod dozorem nebo jsou poučeny o bezpečném

používání přístroje a porozuměly riziku možného nebezpečí.
- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, výjimku tvoří děti starší 8 let pod dozorem dospělé osoby.
- Děti mladší 8 let se nesmí zdržovat v blízkosti přístroje a síťového přívodu.
- Nezapomeňte, že povrchy přístroje mohou za provozu dosahovat vysokých teplot:
  - Proto uchopujte přístroj při provozu výhradně za rukojeti **9**;
  - Parních košů **5** a příslušenství se při provozu dotýkejte pouze při použití chňapek nebo kuchyňských rukavic.
  - Než přístroj umístíte na jiné místo, nechte ho předtím vychladnout.
- Přístroj pracuje s horkou párou. Pro zabránění opaření:
  - Víko **3** neotvírejte pokud možno během přípravy, dochází v úniku horké páry;
  - dbejte na to, že z parních otvorů **1** uniká horká pára. Tyto otvory nikdy nezakrývejte, jinak by mohlo v přístroji dojít k nahromadění páry, která pak při otevření prudce uniká.
  - Nikdy neplňte příliš velkým množstvím vody, jinak může docházet k vystřikování horké vody. Stav hladiny vody můžete odečítat na ukazateli hladiny vody **13**. Musí být vždy mezi značkou MAX (1,2 l) a MIN (0,2 l).
- Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- Do vnitřku krytu spodní části **12** se v žádném případě nesmí dostat voda ani jiné tekutiny. Proto:
  - přístroj nikdy nepoužívejte venku,
  - spodní část nikdy **12** neponořujte do vody
  - nikdy na přístroj nestavte nádoby naplněné tekutinou jako jsou sklenice s nápoji, vázy a pod.,
  - nikdy přístroj nepoužívejte ve velmi vlhkém prostředí
  - nikdy přístroj nepoužívejte v bezprostřední blízkosti dřezu, vany, sprchy nebo bazénu, protože stříkající voda by se mohla dostat do přístroje.

    Pokud by se přesto do přístroje dostala tekutina, vytáhněte ihned síťovou zástrčku a nechte přístroj opravit kvalifikovanou osobou. Kontaktní údaje jsou uvedeny v »Servisní středisko« na straně 89.
- Aby se vyloučilo přehřátí, nesmí být přístroj nikdy zakrýván. Vždy dbejte na to, aby mohl volně proudit vzduch. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.
- Před čištěním přístroje jej nechejte vychladnout natolik, aby nehrozilo nebezpečí popálení.

Pozor! Aby se zabránilo vzniku věcných škod, řiďte se následujícími ustanoveními:
- V žádném případě nepoužívejte abrazivní, leptavé nebo drsné čisticí prostředky. Mohly by přístroj poškodit.
- Přístroj nesmí být používán s připojením k externím spínacím hodinám nebo k samostatnému systému dálkového řízení, například k zásuvce s rádiovým ovládáním.

4.3 Všeobecné informace

- Před použitím si tento návod kþobsluze prosím pečlivě přečtěte. Je součástí přístroje a musí být stále kþdispozici.
- Přístroj používejte jen pro popsaný účel použití (viz »1.1 Účel použití« na straně 73).
- Zkontrolujte, zda potřebné síťové napětí (viz typový štítek na přístroji) souhlasí sþVaším síťovým napětím.
- Dbejte toho, že jakýkoli nárok na plnění ze záruky a odpovědnost zaniká, pokud se používají díly příslušenství, které

nejsou doporučeny v tomto návodu k obsluze, nebo nebyly při opravách použity výhradně originální náhradní díly. Totéž platí pro opravy, které byly provedeny nekvalifikovanými osobami. Kontaktní údaje jsou uvedeny v »Servisní středisko« na straně 89.

- Při případných poruchách funkce v záruční době smí být oprava provedena pouze naším servisním střediskem. V opačném případě veškeré nároky ze záruky zanikají.

4.4 Ochrana před zasažením elektrickým proudem

Výstraha! Následující bezpečnostní pokyny Vás mají chránit před zasažením elektrickým proudem.

- Přístroj připojujte výhradně k síťové zásuvce s ochranným kontaktem, tím je zaručena ochrana před zasažením elektrickým proudem.
- Pokud je přístroj poškozen, nesmí se používat. V tom případě nechejte přístroj opravit kvalifikovanou osobou. Kontaktní údaje jsou uvedeny v »Servisní středisko« na straně 89.
- Je-li poškozen přívodní kabel přístroje, je nutno jej nechat vyměnit u výrobce nebo podobně kvalifikovanou osobou – poškozený kabel je nebezpečný!
- Nikdy se nepokoušejte prostrkávat prsty nebo předměty přes ochrannou mříž do vnitřního prostoru přístroje.
- Nikdy na přístroj, síťový kabel nebo zástrčku nesahejte mokrýma rukama.
- Síťový kabel vždy vytahujte za zástrčku. Nikdy netahejte za kabel samotný.
- Dbejte na to, aby nedošlo k zalomení ani k přimáčknutí přívodního kabelu.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nebyl poškozen o ostré hrany.
- Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedostal do blízkosti horkých ploch (např. plotýnky).
- Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Jen pak není přístroj pod proudem.
- Měli byste se vyhýbat používání prodlužovacích kabelů. To je dovoleno pouze za zcela určitých předpokladů:
  - prodlužovací kabel musí být vhodný pro intenzitu proudu přístroje;
  - prodlužovací kabel nesmí být uložen "ve vzduchu": nesmí být nástrahou, o kterou se dá zakopnout a nesmí na něj dosáhnout děti;
  - prodlužovací kabel nesmí být v žádném případě poškozený;
  - na síťovou zásuvku nesmějí být kromě tohoto spotřebiče připojeny žádné další přístroje, neboť jinak může dojít k přetížení elektrické sítě (zákaz vícenásobných zásuvek!).

4.5 Ochrana před nebezpečím požáru

Výstraha! Přístroj pracuje s vysokými teplotami, proto dodržujte následující bezpečnostní pokyny, aby nemohlo dojít k požáru.

- Přístroj nikdy nenechávejte běžet bez dohledu. Závady se skoro vždy projevují intenzivním zápachem.V takovém případě ihned vytáhněte síťovou zástrčku a nechte přístroj zkontrolovat.Kontaktní údaje viz »Servisní středisko« na straně 89.

4.6 Ochrana před úrazem

Výstraha! Dodržujte následující pokyny, aby se zabránilo zranění.

- Dbejte na to, aby byl síťový kabel veden tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout, zaplést se do něj nebo na něj šlápnout.

4.7 Pro bezpečnost Vašeho dítěte

Výstraha! Děti často neumějí správně odhadnout potenciální nebezpečí a mohou si následkem toho způsobit úraz. Řiďte se proto těmito pokyny:

- Dávejte pozor, aby obalová fólie nezavinila smrt dítěte. Obalové fólie nejsou určeny ke hraní.

4.8 Věcné škody

Pozor! Pro zabránění vzniku věcných škod se řiďte se následujícími ustanoveními:

- Parní hrnec nikdy nepoužívejte bez vody.
- Dbejte na to, aby se v přístroji nikdy nenacházelo příliš hodně nebo příliš málo vody. Stav hladiny vody můžete odečítat na ukazateli hladiny vody **13**. Musí být vždy mezi značkou MAX (1,2 l) a MIN (0,2 l).
- Přístroj instalujte výhradně na rovné, suché a neklouzavé ploše, aby nemohlo dojít k převrácení nebo sklouznutí přístroje.
- Přístroj nikdy neumišťujte pod zavěšené skříňky, protože pára vystupuje nahoru a mohlo by dojít k poškození nábytku.
- Přístroj neumisťujte na horkou plotýnku.
- Přístroj a příslušenství se nesmí používat v mikrovlnné troubě.
- Pro výrobu páry používejte výhradně čistou pitnou vodu.

5. Vybalení a instalace

Pokyn: Přístroj resp. výrobník páry **11** je dodáván lehce natřený tukem, a proto může při prvním použití dojít k **mírné** tvorbě kouře a zápachu. Je to neškodné a po krátké době přestane. Dbejte proto v této době na dostatečné větrání.

1. Vyjměte z obalu jednotlivé díly.
2. Zkontrolujte, zda jsou obsaženy všechny části (viz »1.2 Rozsah dodávky« na straně 73) a zda nejsou poškozené.
3. Před prvním použitím přístroj důkladně umyjte (viz »10. Čištění a uskladnění« na straně 86).
4. Přístroj instalujte na rovné, suché a neklouzavé ploše, aby nemohlo dojít k převrácení nebo sklouznutí přístroje.
5. Do spodní části **12** naplňte 0,25 l čisté pitné vody.
6. Umístěte parní pouzdro **8** na výrobník páry **11**. Úzký konec parního pouzdra **8** musí ukazovat směrem nahoru.
7. Umístěte odkapní misku **7** do spodní část **12**.
8. Nasaďte parní koše **5** na spodní část **12**:
   - Dbejte na správné pořadí parních košů, mají poněkud rozdílnou velikost. Dole je vždy umístěn parní koš 1, na něm parní koš 2 a úplně nahoře parní koš 3. Číslo parního koe je uvedeno na rukojeti.
9. Misku na rýži **4** umístěte do nejvýše umístěného parního koše.
10. Na poslední parní koš položte víko **3**.
11. Zasuňte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem (viz »3. Technické údaje« na straně 74).

12. Na časovači **14** zvolte dobu přípravy 5 - 10 min.

    Přístroj se začne zahřívat a kontrolka **15** svítí.

13. Po uplynutí nastavené doby nechte přístroj zchladit a poté proveďte opětovné čištění (viz »10. Čištění a uskladnění« na straně 86).

Nyní je přístroj připraven k provozu.

6. Obsluha přístroje

6.1 Tepelná úprava potravin

Výstraha!P řístroj připojujte výhradně k síťové zásuvce s ochranným kontaktem, tím je zaručena ochrana před zasažením elektrickým proudem.

1. Vyjměte odkapní misku **7** ze spodní části **12**.
2. Spodní část **12** naplňte čistou pitnou vodou:
   - Plnicí množství je 0,2 l až 1,2 l;
   - dbejte na to, aby se stav hladiny vody nacházel na ukazateli hladiny vody **13** vždy mezi značkou MIN a MAX;
   - pokud je odkapní miska **7** nasazená, můžete vodu plnit také prostřednictvím plnicích otvorů v rukojetích **9**.
3. Umístěte parní pouzdro **8** na výrobník páry **11**. Úzký konec parního pouzdra **8** musí ukazovat směrem nahoru.
4. Umístěte odkapní misku **7** do spodní část **12**.
5. Tepelně upravované potraviny umístěte do parních košů **5**. Můžete použít 1, 2 nebo 3 parní koše. Dbejte na to, aby nebyly zakryty všechny otvory dna parních košů, aby mohla pára volně procházet.
6. Nasaďte parní koše **5** na spodní část **12**:
   - Dbejte na správné pořadí parních košů, mají poněkud rozdílnou velikost.Dole je vždy umístěn parní koš 1, na něm parní koš 2 a úplně nahoře parní koš 3. Číslo parního koše je uvedeno na rukojeti.
7. Na poslední parní koš položte víko **3**.
8. Zasuňte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky s ochranným kontaktem (viz »3. Technické údaje« na straně 74).
9. Na časovači **14** nastavte požadovanou dobu tepelné přípravy.

   Přístroj se začne zahřívat a kontrolka **15** svítí.

6.2 Kontrola uvaření

Měli byste dbát na to, aby se potraviny tepelně neupravovaly příliš dlouho. Zelenina je pak příliš měkká a maso nebo ryby příliš suché a mohly by být také příliš tuhé.

Výstraha! Při neopatrném otevření víka během provozu může dojít k úniku přívalu horké páry.

Při občasné kontrole stavu upravovaných potravin postupujte takto:

1. Opatrně otevřete víko **3** tak, že ho nejprve vzadu mírně nadzvednete, aby mohla pára uniknou směrem od vás.
2. Víko **3** zcela sejměte.
3. Pomocí delší tyčinky nebo vidličky zkontrolujte stav potravin:
   - Pokud jsou upravované potraviny hotové, otočte časovač **14** na „0" pro vypnutí přístroje.

– Pokud chcete pokračovat v úpravě potravin, víko **3** opět nasaďte a nechte přístroj dále pracovat.
– Pokud nastavená doba uběhla a potraviny ještě nejsou dostatečně uvařené, pro prodloužení doby přípravy opětovně nastavte časovač **14** na požadovanou dobu. Pro jistotu zkontrolujte hladinu vody na ukazateli hladiny vody **13**.

6.3 Doplnění vody

Pokud hladina vody na ukazateli hladiny vody **13** klesne během provozu pod značku MIN, musíte doplnit vodu, aby přístroj neběžel na sucho a nedošlo k jeho přehřátí.

1. Vhodnou nádobu naplňte čistou pitnou vodou.
2. Vodu nalejte plnicím otvorem v rukojetích **9** spodní části **12**.

6.4 Ukončení provozu

1. Po uplynutí nastavené doby přípravy zazní signální tón a přístroj se vypne.
2. Pokud chcete přístroj vypnout před uplynutím nastavené doby přípravy, otočte časovač **14** na „0".
3. Krátce vyčkejte, až se pára v přístroji vypaří.
4. Vyjměte parní koše **5** s vařenými potravinami.

Výstraha! Kondenzát v odkapní misce **7** je horký. Před vyjmutím odkapní misky **7** nechte kondenzát vychladnout, aby nedošlo k nechtěnému opaření.

5. Po použití přístroj důkladně vyčistěte (viz »10. Čištění a uskladnění« na straně 86).

6.5 Pojistka proti přehřátí

Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. Jakmile se ve spodní části **12** již nenachází voda a díky tomu došlo ke vzniku příliš vysoké teploty, přístroj se automaticky vypne.
V tom případě vytáhněte síťovou zástrčku a nechejte přístroj zchladit.
Poté můžete přístroj opět uvést do provozu s vodou.

7. Tipy pro vaření s parním hrncem

Úprava v páře se řadí mezi nejzdravější možnosti tepelné úpravy potravin. Potraviny si z velké části zachovají nejen své výživné látky a barvu, ale také přirozenou chuť a skus. Proto můžete sůl, tuky a koření používat v malém množství. Úprava potravin v páře je proto obzvláště vhodná pro přípravu dětských pokrmů.

7.1 Použití parních košů

Podle potřeby můžete používat 1, 2 nebo všechny 3 parní koše **5**.

Parní koše **5** jsou různě velké a jsou očíslované. Příslušné číslo je uvedeno na rukojeti parního koše.
Při úpravě v páře se vždy nejprve nasadí parní koš s číslem 1, na něj číslo 2 a nakonec číslo 3.
Při uskladnění je pak pořadí opačné a umožňuje úsporné skladnění parních košů **5**.

7.2 Vaření vajec

Parní hrnec můžete používat také k vaření vajec. Za tímto účelem se na dnu každého

koše **5** nachází 6 prohlubní, do kterých můžete vložit vejce.
Pokud použijete všechny 3 koše **5**, můžete tak současně vařit až 18 vejcí. Dbejte na to, že vejce vařená v nejspodnějším parním koši jsou hotová o něco rychleji, než vejce v ostatních koších.

7.3 Vaření rýže a tekutin

V dodané misce na rýži **4** můžete vařit omáčky nebo jiné tekutiny, a také ohřívat a vařit ovoce a rýži.

1. Rýži společně s příslušným množstvím vody a špetkou soli umístěte do misky na rýži **4**.
2. Misku na rýži umístěte do libovolného parního koše **5**.

   Pokyn: Pokud používáte několik parních košů, měla by být miska na rýži umístěna v nejsvrchnějším koši, aby do ní nemohlo nic kapat.

   Výstraha! Při sundávání víka dbejte na to, abyste nebyli zasaženi přívalem horké páry a aby do rýže nekapala kondenzovaná voda.
3. Rýži čas od času promíchejte.

7.4 Příprava menu

Pokud připravujete celé menu a používáte při tom několik parních košů nad sebou, dbejte následujícího:

- Připravované potraviny s nejvyšší hmotností by se měly pokud možno připravovat ve spodním koši;
- Působení páry je nejsilnější v nejspodnějším koši, a směrem nahoru se poněkud zeslabuje, proto je doba přípravy v horních koších delší o několik minut. Dbejte proto »6.2 Kontrola uvaření« na straně 78.
- Připravované potraviny čas od času promíchejte resp. rozvrstvěte pomocí dlouhé vařečky.

1. Parní koš 1 naplňte potravinami, které je potřeba vařit nejdéle.

   Výjimka: Maso a ryby by se měly vždy připravovat v nejspodnějším koši, aby odkapávající šťáva netekla přes ostatní potraviny;
2. Tento koš postavte do parního hrnce a začněte s tepelnou úpravou (viz »6.1 Tepelná úprava potravin« na straně 78).
3. Parní koš 2 naplňte potravinami, které je potřeba vařit středně dlouho.

   Výstraha! Při neopatrném otevření víka během provozu může dojít k úniku přívalu horké páry.
4. Opatrně otevřete víko **3** tak, že ho nejprve vzadu mírně nadzvednete, aby mohla pára uniknou směrem od vás.
5. Víko **3** zcela sejměte.
6. Parní koš 2 nasaďte na koš 1 a opět uzavřete víko **3**.
7. Parní koš 3 naplňte potravinami, které je potřeba vařit nejkratší dobu.
8. Pokračujte stejným způsobem, jako u parního koše 2.

8. Doba tepelné úpravy

Údaje uvedené v tabulkách jsou orientační hodnoty. Skutečná doba přípravy závisí na:

- velikosti a čerstvosti potravin;
- množství naplnění parních košů;
- umístění parního koše (nahoře nebo dole);

- teplota vody (udané doby se vztahují na použití studené vody, při použití teplé vody je doba tepelné úpravy o něco kratší);
- osobní preference (al dente nebo měkké).

Pokyny:

- Připravované potraviny čas od času promíchejte resp. rozvrstvěte pomocí dlouhé vařečky.
- Dbejte na to, aby měly všechny kousky přibližně stejnou velikost. Menší kousky položte nahoru.
- Parní koše nepřeplňujte, potraviny do koše nepokládejte příliš natěsno, nezakrývejte všechny otvory. Mezi kousky potravin a otvory ve dnu parních košů musí být všude umožněno pronikání páry.

8.1 Doby tepelné úpravy zeleniny

- Příprava zeleniny: Odřežte košťály a velkou zeleninu nakrájejte na stejně velké kusy.
- Listová zelenina by se měla tepelně upravovat tak krátce, jak je možné, jinak dochází ke ztrátě barvy.
- Zeleninu kořeňte a osolte až po uvaření.
- Mraženou zeleninu můžete tepelně upravovat stejně jako čerstvou zeleninu. U některých druhů zeleniny se doba tepelné úpravy v mraženém stavu prodlužuje o pár minut.

Zelenina	Množství	Doba tepelné úpravy	Poznámky
Brokolice	400 g	10 - 15 min	- rozdělena na růžičky - ve zmrazeném stavu se doba úpravy prodlužuje o cca 5 min - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Květák	400 g	15 - 20 min	- rozdělený na růžičky - ve zmrazeném stavu se doba úpravy prodlužuje o cca 5 min - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Zelené fazolky	400 g	25 - 30 min	- ve zmrazeném stavu se doba úpravy prodlužuje o cca 5 min - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Růžičková kapusta	400 g	20 - 25 min	- po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Zelí	400 g	35 - 40 min	- čerstvé a nakrájené na malé kousky - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte

Zelenina	Množství	Doba tepelné úpravy	Poznámky
Mrkev	400 g	20 - 25 min	- čerstvá a nakrájená na kolečka - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Hrášek	400 g	15 - 20 min	- po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Cuketa	400 g	20 - 25 min	- čerstvá a nakrájená na kolečka - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Špenát	400 g	15 - 20 min	- po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Hřiby	200 g	15 - 20 min	- čerstvé nakrájené na plátky nebo celé hlavičky - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Brambory	900 g	30 - 40 min	- čerstvé, oloupané a na čtvrtky - po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Nové nebo malé brambory	500 g	35 - 40 min	- čerstvé a oloupané, v kuse
Chřest	400 g	15 - 20 min	- v parním koši položeny na plocho, 2. vrstva křížem na první vrstvě
Artyčok	2 - 3 středně velké	50 - 55 min	- vložte do parního koše otvorem směrem dolů, aby mohl odcházet kondenzát

8.2 Doby tepelné úpravy ryb

- Mražené ryby můžete tepelně upravovat bez rozmražení. Dbejte na to, aby byly jednotlivé kusy navzájem odděleny a pára mohla všude pronikat. U silnějších kusů se může doba tepeln úpravy prodloužit o několik minut.
- Kontrolujte dobu úpravy. Příliš krátce vařená ryba je uvnitř ještě sklovitá. Příliš dlouho vařená ryba může být suchá.

Ryba	Množství	Doba tepelné úpravy	Poznámky
Rybí filety	250 g	10 - 15 min	- čerstvé
Rybí filety	250 g	15 - 20 min	- mražené
Plátek lososa	400 g	10 - 15 min	- ve zmrazeném stavu se doba úpravy prodlužuje o cca 5 min

Ryba	Množství	Doba tepelné úpravy	Poznámky
Tuňákový steak	400 g	15 - 20 min	- ve zmrazeném stavu se doba úpravy prodlužuje o cca 5 min
Mušle	400 g	10 - 15 min	- vařte pouze čerstvé a uzavřené mušle - mušle jsou hotové, pokud se zcela otevřou
Garnely	400 g	10 - 15 min	- po uplynutí poloviny doby úpravy promíchejte/ převrstvěte
Humří ocásky	2 kusy	20 - 25 min	
Ústřice	6 kusů	15 - 20 min	- vařte pouze čerstvé a uzavřené ústřice - ústřice jsou hotové, pokud se zcela otevřou

8.3 Doby tepelné úpravy masa

- Volte výhradně málo tučné, měkké maso, od kterého jste zcela odstranili tuk
- Kusy masa by neměly být příliš silné. Maso, které se hodí na grilování, se dá dobře také vařit v páře.
- Tuk, který je v masu ještě obsažen, se při vaření v páře ještě sníží.
- Obzvláště drůbež musí být zcela uvařená, zabráníte tak nebezpečí infekce salmonelou.
- Párky nařízněte, aby nepraskly.
- Vaření v páře není určeno pro syrové párky. Párky musí být již vařené (např. špekáčky, vídeňské párky atd.).

Maso	Množství	Doba tepelné úpravy	Poznámky
Hovězí maso	250 g	10 - 15 min	- na plátky, např. steak, roastbeef
Kuličky z mletého masa	500 g	22 - 24 min	- z hovězího nebo míchaného mletého masa
Vepřové maso	400 g nebo 4 kusy	10-15 min	- na plátky, např. filé, svíčková
Jehněčí	4 kusy	15 - 20 min	- plátky, např. kotleta, filé
Párky	400 g	10 - 15 min	- pouze vařené párky, např. Frankfurtské párky, špekáčky, párky na Hot Dogy a pod. - před tepelnou úpravou nařízněte kůži
Kuřecí prsa	400 g	15 - 20 min	- před tepelnou úpravou odstraňte kůži - maso musí být vždy zcela uvařené
Kuřecí kýtky	2 kusy	20 - 30 min	- maso musí být vždy zcela uvařené - po tepelné úpravě v páře nechte příp. zhnědnout pod grilem

8.4 Doby tepelné úpravy rýže

- Do misky na rýži vložte rýži, příslušné množství vody a špetku soli **4**.
- Misku na rýži umístěte do nejvýše umístěného parního koše, aby do misky nemohl kapat kondenzát.
- Rýži čas od času promíchejte.
- Při otvírání víka dbejte na to, abyste nebyli zasaženi přívalem páry a aby do rýže nekapala kondenzovaná voda.
- Existuje velké množství druhů rýže. Množství vody viz příslušný návod na vaření.

Rýže	Množství	Doba tepelné úpravy	Poznámky
Bílá rýže			
normální	1 hrnek	45 - 50 min	- přidat 1,5 hrnku vody
Dlouhozrnná rýže	1 hrnek	50 - 55 min	- přidat 1,75 hrnku vody
Přírodní rýže (hnědá)			
normální	1 hrnek	40 - 45 min	- přidat 2 hrnky vody
Parboiled	1 hrnek	45 - 55 min	- přidat 1,5 hrnku vody
Směs z dlouhozrnné a divoké rýže			
normální	1 hrnek	55 - 60 min	- přidat 1,5 hrnku vody
Rychlovarná rýže	1 hrnek	20 - 25 min	- přidat 1,75 hrnku vody
Ostatní rýže			
Instantní rýže	1 hrnek	12 - 15 min	- přidat 1,5 hrnku vody
Mléčná rýže (rýžový puding)	100 g + 30 g cukru	75 - 80 min	- namísto vody odpovídající množství teplého mléka

8.5 Doby tepelné úpravy vajec

Vejce	Množství	Množství vody	Doba tepelné úpravy	Poznámky
na měkko	max. 6 na parní koš	400 ml	10 - 15 min	- Vejce umístěte do prohlubní ve dnu parních košů. - Vejce ve spodních parních koších jsou hotová o něco dříve než v horních koších.
na tvrdo			20 - 25 min	

9. Recepty

9.1 Uzené maso s růžičkovou kapustou a bramborami

Přísady:

- 500 g růžičkové kapusty, čerstvé
- 500 g brambor, čerstvých, oloupaných a nakrájených
- 400 g uzeného vcelku
- sůl, pepř, muškát

Příprava:

Celková doba tepelné úpravy: 45 minut

1. Očistěte růžičkovou kapustu a umístěte do koše č. 3.
2. Oloupejte brambory, nakrájejte na čtvrtky a umístěte do koše č. 2.
3. Uzené maso vložte do parního koše č. 1 a začněte vařit (viz »6. Obsluha přístroje« na straně 78).
4. Po 5 - 10 minutách parní hrnec otevřete a vložte parní koš č. 2. Pokračujte ve vaření.
5. Po 20 minutách od počátku vaření otevřete parní hrnec a vložte parní koš č. 3.
6. Pokračujte ve vaření až do uplynutí doby.
7. Brambory mírně osolte.
8. Růžičkovou kapustu dochuťte solí, pepřem a muškátem.
9. Podle chuti připravte omáčku a podávejte společně s jídlem.

9.2 Filé z lososa se zeleninou a rýží

Přísady na 2 porce:

- 300 g filé z lososa
- 3 jarní cibulky
- 200 g žampionů
- 3 řapíky celeru
- 2 mrkve
- Čerstvý zázvor
- Sójová omáčka, ocet, olej, čili a curry na marinádu
- 200 g rýže
- Sůl

Příprava:

1. Filé z lososa nakrájejte na kostky a dejte do mísy.
2. Pokapejte citrónovou šťávou.
3. Posypejte trochou čerstvého, nastrouhaného zázvoru a mírně osolte.
4. Až do zpracování nechte odstát, aby se koření dobře proleželo.
5. Očistěte jarní cibulku, žampióny, celer a mrkev a nakrájejte na rovnoměrné kostky a umístěte do mísy.
6. Z 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce octa a 1 lžíce oleje umíchejte marinádu.
7. Marinádu dochuťte čili, trochou nastrouhaného zázvoru, špetkou soli a curry.
8. Na drobno nakrájenou zeleninu pokapejte marinádou a nechte nejméně 30 minut odstát.
9. Rýži společně s příslušným množstvím vody a špetkou soli umístěte do misky na rýži **4**.
10. Misku na rýži **4** umístěte do parního koše č. 1.
11. Zvolte dobu tepelné úpravy pro rýži a začněte vařit.
12. Zeleninu umístěte do parního koše č. 2.
13. 15 minut před koncem doby tepelné úpravy otevřete parní hrnec, vyjměte misku na rýži **4** s rýží a umístěte parní koš č. 2 se zeleninou na parní koš č. 1.
14. Umístěte misku na rýži **4** do parního koše č. 3.
15. Umístěte parní koš č. 3 s miskou na rýži **4** na parní koš č. 2 a pokračujte ve vaření.

16. 8 minut před koncem doby tepelné úpravy otevřete parní hrnec, vyjměte parní koš č. 3 s rýží a parní koš č. 2 se zeleninou.
17. Do parního koše č. 1 umístěte rybu.
18. Opět vložte parní koš č. 2 se zeleninou a poté parní koš č. 3 s rýží.
19. Pokračujte ve vaření až do uplynutí doby.

9.3 Plněné tvarohové knedlíky

Přísady:

- 250 g nízkotučného tvarohu
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- 3 lžíce mouky
- 2 lžíce oleje
- 5 lžic strouhanky
- Čokoláda nebo nugátový krém

Příprava:

1. Všechny přísady dejte do mísy a zpracujte na hladké těsto.
2. Těsto zformujte do válečku a nakrájejte na cca 25 stejných dílů.
3. Dílky trochu stiskněte na plocho, naplňte čokoládou nebo nugátovým krémem a zformujte malé knedlíky.
4. Knedlíky rozložte na parní koše.
5. Vařte v parním hrnci 15 minut.

Tipy:

- Hotové knedlíky můžete před vařením vyválet k krokantu.
- Namísto krokantu můžete použít také drobečky, které vytvoříte tak, že opatrně upražíte na másle strouhanku.
- Dobře chutnají také s vanilkovou omáčkou.

10. Čištění a uskladnění

Výstraha!K vyloučení nebezpečí zasažení elektrickým proudem, poranění nebo poškození:

- Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
- Spodní část **12** nikdy neponořujte do vody.

Pozor! V žádném případě nepoužívejte abrazivní, leptavé nebo drátkovací čisticí prostředky. Mohly by přístroj poškodit.

10.1 Demontáž přístroje

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
2. Sejměte parní koše **5** .
3. Děrované dno opatrně vytlačte z parních košů.
4. Sejměte odkapní misku **7**.
5. Vytáhněte parní pouzdro **8** z odkapní misky **7**.

10.2 Čištění spodní části

1. Očistěte spodní část **12** vlhkým hadříkem. Můžete použít také malé množství prostředku na mytí nádobí.
2. Nakonec vše otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou.
3. Přístroj znovu použijte až tehdy, když bude zcela suchý.

10.3 Čištění příslušenství

Příslušenství z plastu čistěte ručně v dřezu.

10.4 Sestavení příslušenství

1. Do parních košů **5** umístěte dna:
   - Dna vložte do košů tak, aby malé prohlubně na vejce ukazovaly směrem dolů;
   - výčnělky v parních koších musí přesně zapadat do odpovídajících otvorů ve dnu;
   - vtiskněte dno do parního koše, až slyšitelně zapadne.
2. Umístěte parní pouzdro **8** na výrobník páry **11**. Úzký konec parního pouzdra **8** musí ukazovat směrem nahoru.

10.5 Skladování přístroje

Aby nebyl přístroj ve skříni příliš vysoký, je možné rozdílně velké parní koše **5** pokládat na sebe.

1. Namotejte síťový kabel na spodní straně spodní části **12**.
2. Umístěte odkapní misku **7** do spodní část **12**.
3. Umístěte parní koš č. 1 do č. 2 a poté oba do parního koše č. 3.
4. Misku na rýži **4** umístěte do parních košů **5**.
5. Nasaďte víko **3** .
6. Nasaďte parní koše na spodní část **12**.
7. Přístroj ukliďte.

10.6 Odvápnění přístroje

V závislosti na tvrdosti vody se mohou v přístroji tvořit vápenité usazeniny. Tyto by měly být pravidelně odstraňovány. Šetříte tak energii, prodlouží se životnost přístroje a také z hygienických důvodů.

1. Zanesená místa otřete hadříkem namočeným v octu.
2. Pokud jsou u parního hrnce **11** vápenité usazeniny silnější, naplňte spodní část obvyklým prostředkem na odvápnění a nechte ho přes noc stát.

   Pozor! Během odvápňování se přístroj nikdy nesmí zapínat. Mohlo by dojít k poškození.
3. Poté důkladně propláchněte.
4. Přístroj znovu použijte až tehdy, když bude zcela suchý.

11. Likvidace

11.1 Přístroj

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že je přístroj v Evropské unii nutno odevzdat ve sběrně zvláštního odpadu. To platí pro výrobek a pro všechny díly příslušenství označené tímto symbolem. Takto označené výrobky se nesmějí odhazovat do domovního odpadu, ale je třeba je odevzdat k recyklaci ve sběrně elektrických a elektronických přístrojů. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a zatížení životního prostřední. Dbejte proto vždy předpisů o likvidaci elektrospotřebičů ve své zemi.

11.2 Obal

Při likvidaci obalu respektujte příslušné předpisy o ochraně životního prostředí své země.

12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento výrobek obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto výrobku Vám při jednání s prodejcem přísluší zákonem stanovená práva. Tato zákonem stanovená práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná dnem zakoupení. Originální pokladní lístek dobře uschovejte. Tento doklad je potřebný jako důkaz o zakoupení.
Pokud se během tří let od data nákupu tohoto výrobku vaskytne chyba materiálu nebo výrobní závada, výrobek Vám bezplatně, dle našeho uvážení, opravíme nebo nahradíme. Podmínkou pro poskytnutí této záruky je předložení defektního přístroje a dokladu o zaplacení (pokladního lístku) v rámci tříleté lhůty a krátký písemný popis závady a okamžiku výskytu závady.
Pokud se záruka vztahuje na tuto závadu, obdržíte zpět opravený nebo nový výrobek. Okamžikem opravy nebo výměny nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly. Případné škody a závady, které se vyskytly již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po rozbalení. Náklady na opravy provedené po uplynutí záruční lhůty budou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben precizně za dodržení přísných směrnic pro kvalitu a před expedicí byl důkladně zkontrolován.
Poskytnutí záruky se vztahuje na chyby materiálu nebo výrobní závady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení a proto je můžeme zařadit do skupiny dílů podléhajícím rychlému opotřebení, nebo na poškození křehkých dílů, jako např. spínačů, baterií nebo skleněných dílů.
Tato záruka zaniká v případě poškozených, neodborně používaných nebo neodborně opravovaných výrobků. Pro odborné použití výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze.
Bezpodmínečně se vyvarujte účelu použití a činnostem, od kterých se v návodu k obsluze odrazuje nebo před kterými se varuje.
Přístroj je určen výhradně pro soukromé použití, nikoli pro živnostenské účely.
V případě zneužití a neodborné manipulace, použití násilí a zákroků, které nebyly provedeny naším autorizovaným servisním centrem záruka zaniká.

Postup při uplatnění záruky

Aby se zajistilo rychlé zpracování Vaší žádosti, postupujte podle těchto pokynů:

- Při všech dotazech mějte připraveno číslo zboží (pro tento přístroj: IAN 102978) a pokladní lístek jako důkaz o zakoupení.
- Číslo zboží je uvedeno na typovém štítku, gravuře, na titulním listu vašeho návodu (vlevo dole) nebo jako nálepka na zadní nebo spodní straně.

- V případě výskytu závad funkce nebo jiných závad, kontaktujte nejprve telefonicky nebo prostřednictvím e-mailu níže uvedené servisní středisko.
- Registrovaný defektní výrobek pak můžete s přiloženým dokladem o nákupu (pokladním lístkem) a uvedením příčiny a doby výskytu závady, zaslat na naše náklady na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Na stránkách www.lidl-service.com můžete stáhnout tuto a mnoho dalších příruček, videdokumentací o výrobcích a software.

Servisní středisko

(CZ) Servis Česko
Tel.: 0800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 102978

Dodavatel

Níže uvedená adresa **není adresou servisu.** Kontaktujte nejprve výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Německo

Obsah

1. Popis prístroja 90
2. Označenie častí (pozri odklápaciu stránku) 91
3. Technické údaje 91
4. Bezpečnostné pokyny 92
5. Vybalenie a inštalácia 95
6. Obsluha prístroja 96
7. Tipy na varenie s parným hrncom 97
8. Časy tepelnej úpravy 99
9. Recepty 103
10. Čistenie a skladovanie 105
11. Likvidácia 106
12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH 106

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového prístroja.

Rozhodli ste sa pre kvalitný výrobok. Návod na použitie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny a upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.

Prv než začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi a upozorneniami týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti. Výrobok používajte len na opísané účely a uvedené oblasti použitia.

Ak výrobok postúpite tretej osobe, odovzdajte jej spolu s ním aj všetky podklady.

1. Popis prístroja

1.1 Účel použitia

Pomocou tohto parného hrnca SilverCrest SDG 800 B2 môžete potraviny šetrne tepelne upraviť.

Prístroj používajte len v suchých priestoroch. Používanie prístroja v exteriéri alebo vo vlhkých priestoroch je zakázané.

Tento prístroj je určený na domáce použitie, nie na podnikateľské účely.

Prístroj je vhodný taktiež na/pre:

- použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach,
- použitie na poľnohospodárskych usadlostiach,
- zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach,
- penzióny poskytujúce raňajky.

1.2 Obsah dodávky

- 1 parný hrniec, pozostávajúci z:
  - 1 spodného dielu
  - 1 zachytávacej misky s naparovacím puzdrom
  - 3 naparovacích košov
  - 1 misky na ryžu
  - 1 veka
- 1 návodu na obsluhu

1.3 Označenia na prístroji

Vedľa stojace symboly **2** a **10** varujú pred dotýkaním sa horúcich povrchov.

2. Označenie častí (pozri odklápaciu stránku)

1 naparovacie otvory
2 výstražný symbol „Pozor, horúce povrchy“
3 veko
4 miska na ryžu
5 naparovacie koše
6 výstup pary
7 zachytávacia miska
8 naparovacie puzdro
9 rukoväte s plniacim otvorom
10 výstražný symbol „Pozor, horúce povrchy“
11 generátor pary
12 spodný diel
13 indikátor výšky vodnej hladiny
14 časový spínač
15 indikátor prevádzky

3. Technické údaje

Napájanie prúdom:	230 V~/50 Hz
Výkon:	800 W
Trieda ochrany:	I

CE

4. Bezpečnostné pokyny

4.1 Vysvetlenie pojmov

V návode na obsluhu nájdete tie signálne pojmy:

Výstraha!
Vysoké riziko: Neuposlúchnutie výstrahy môže mať za následok škody na zdraví a ohrozenie života.

Pozor!
Stredné riziko: Neuposlúchnutie tejto výstrahy môže mať za následok vecné škody.

Upozornenie:
Nízke riziko: Skutočnosti, ktoré je pri zachádzaní s prístrojom potrebné brať do úvahy.

4.2 Špeciálne pokyny k tomuto prístroju

Výstraha! Aby sa predišlo zraneniam, dodržiavajte nasledujúce pokyny.

- Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli, aké nebezpečenstvá z jeho používania vyplývajú.
- Tento prístroj smú používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí len vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli, aké nebezpečenstvá z jeho používania vyplývajú.
- Nenechajte deti, aby sa s výrobkom hrali.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, s výnimkou prípadu, že ide o deti staršie ako 8 rokov, ktoré sú pod dozorom.
- Zabezpečte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov zdržiavali v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a sieťového prívodu.
- Dávajte pozor na to, že povrchyprístroja, ktorý je v prevádzke môžu byť horúce:
  - Prístroj počas prevádzky chytajte výhradne za rukoväte **9**;
  - Naparovacích košov **5**, ako aj príslušenstva sa počas prevádzky dotýkajte len s chňapkou alebo s kuchynskými rukavicami.
  - Predtým, ako prístroj postavíte na iné miesto, nechajte ho najskôr vychladnúť.
- Prístroj pracuje s horúcou parou. Ak sa chcete vyhnúť obareniu:
  - pokiaľ je to možné neotvárajte veko **3** počas procesu tepelnej úpravy, pretože vychádza horúca para;
  - dávajte pozor na to, že z naparovacích otvorov **1** vychádza horúca para. Tieto otvory nikdy nezakrývajte, pretože v prístroji môže vzniknúť naakumulovanie pary, ktorá pri otvorení prudko unikne.
  - Nikdy nenapĺňajte príliš veľa vody, pretože môže vyšplechnúť horúca voda. Výšku vodnej hladiny môžete odčítať na indikátore výšky vodnej hladiny **13**. Musí sa neustále nachádzať medzi značkami MAX (1,2 l) a MIN (0,2 l).
- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Do vnútra telesa spodného dielu **12** sa v žiadnom prípade nesmie dostať voda, ani iné tekutiny. Preto:
  - prístroj nikdy nepoužívajte v exteriéri
  - spodného dielu **12** nikdy neponárajte do vody
  - nikdy na prístroj neklaďte nádoby naplnené tekutinou, ako sú poháre s nápojmi, vázy atď.
  - prístroj nikdy nepoužívajte vo veľmi vlhkom prostredí

– prístroj nikdy nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti drezu, vane, sprchy alebo bazénu, pretože striekajúca voda by sa mohla dostať do prístroja.

  Pokiaľ by sa aj napriek tomu do prístroja dostala tekutina, vytiahnite ihneď sieťovú zástrčku a prístroj dajte opraviť personálu s príslušnou kvalifikáciou. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 107.

- Aby ste sa vyhli prehriatiu, prístroj nesmie byť nikdy zakrytý. Vždy dbajte na to, aby vzduch mohol voľne vchádzať a vychádzať. Inak môže v prístroji dôjsť k naakumulovaniu tepla.
- Pred čistením prístroj nechajte dostatočne vychladnúť, aby nehrozilo nebezpečenstvo popálenia.

Pozor! Aby sa predišlo vecným škodám, dodržiavajte nasledujúce ustanovenia:

- V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne, leptajúce čistiace prostriedky a prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškriabať. Prístroj by sa tým mohol poškodiť.
- Prístroj sa nesmie používať s pripojením k externým spínacím hodinám alebo k samostatnému systému diaľkového zariadenia, napríklad k zásuvke s rádiovým ovládaním.

4.3 Všeobecné informácie

- Pred použitím si, prosím, starostlivo prečítajte tento návod na obsluhu. Je súčasťou prístroja aþmusí byť kedykoľvek kþdispozícii.
- Prístroj používajte len pre popísaný účel použitia (pozri tiež oddiel »1.1 Účel použitia« na strane 90).
- Zkontrolujte, zda potřebné síťové napětí (viz typový štítek na přístroji) souhlasí sþVaším síťovým napětím.
- Uvedomte si, že akýkoľvek nárok na plnenie zo záruky a zodpovednosť zaniká, ak sa používajú časti príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané v tomto návode na obsluhu alebo pri opravách neboli použité výhradne originálne náhradné dielce. To isté platí pre opravy, ktoré boli uskutočnené osobami bez príslušnej kvalifikácie. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 107.
- Pri prípadných poruchách funkcie v záručnej dobe smie byť oprava vykonaná výlučne naším servisným strediskom. V opačnom prípade zanikajú akékoľvek nároky na záručné plnenie.

4.4 Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom

Výstraha! Nasledujúce bezpečnostné pokyny vás majú chrániť pred úrazom elektrickým prúdom.

- Prístroj pripájajte výlučne do sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom, keďže od toho závisí ochrana pred úrazom elektrickým prúdom.
- Ak je prístroj poškodený, nesmie sa prístroj vþžiadnom prípade používať. Vþtomto prípade nechajte prístroj opraviť kvalifikovanou osobou. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 107.
- Ak bude sieťový prívod tohto prístroja poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo rovnako kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniu.
- Prístroj, sieťový kábel ani sieťovú zástrčku nikdy nechytajte vlhkými rukami.
- Sieťový kábel vyťahujte vždy za zástrčku. Nikdy neťahajte za samotný kábel.

- Dbajte na to, aby nedošlo k zalomeniu ani k pomliaždeniu prívodného kábla.
- Dbajte na to, aby sa prívodný kábel nedostal do blízkosti horúcich plôch (napr. varná doska).
- Pokiaľ prístroj dlhšiu dobu nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Len tak je prístroj úplne bez prúdu.
- Mali by ste sa vyvarovať používania predlžovacích káblov. Je to dovolené len za celkom určitých predpokladov:
  – predlžovací kábel musí byť vhodný pre intenzitu elektrického prúdu prístroja;
  – predlžovací kábel nesmie byť položený "vo vzduchu": nesmie byť nástrahou pre zakopnutie, aniþnesmie byť vþdosahu detí;
  – predlžovací kábel nesmie byť vþžiadnom prípade poškodený;
  – do sieťovej zásuvky nesmú byť pripojené žiadne iné prístroje, iba tento prístroj, keďže vþopačnom prípade môže dôjsť kþpreťaženiu elektrickej siete (zákaz viacnásobných zásuviek!).

4.5 Ochrana pred nebezpečenstvom požiaru

Výstraha! Pretože prístroj pracuje s vysokými teplotami, dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny, aby nemohol vzniknúť žiadny požiar.

- Prístroj nikdy nenechávajte zapnutý bez dozoru. Škody sa prejavujú skoro vždy intenzívnym zápachom. V takomto prípade okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj skontrolovať. Kontaktné údaje nájdete v »Servisné stredisko« na strane 107.

4.6 Ochrana pred poraneniami

Výstraha! Ak sa chcete vyhnúť poraneniam,dodržiavajte nasledujúce pokyny.

- Dbajte na to, aby sieťový prívodnemohol nikdy spôsobiť potknutie alebo aby sa do neho niekto nemohol zachytiť alebo naň stúpiť.

4.7 Pre bezpečnosť vášho dieťaťa

Výstraha! Deti často nevedia správne odhadnúť možné nebezpečenstvo a môžu si následkom toho spôsobiť úraz. Riaďte sa preto týmito pokynmi:

- Dbajte na to, aby obalová fólia nezavinila smrť dieťaťa. Obalové fólie nie sú určené na hranie.

4.8 Vecné škody

Pozor! Ak sa chcete vyhnúť vecným škodám, dodržiavajte nasledovné ustanovenia.

- Parný hrniec nikdy neprevádzkujte bez vody.
- Dbajte na to, aby sa v prístroji nikdy nenachádzalo príliš veľa alebo príliš málo vody. Výšku vodnej hladiny môžete odčítať na indikátore výšky vodnej hladiny **13**. Musí sa neustále nachádzať medzi značkami MAX (1,2 l) a MIN (0,2 l).
- Prístroj pokladajte výhradne na rovnú, suchú plochu, ktorá nie je klzká, aby sa prístroj nemohol prevrhnúť, ani skĺznuť na zem.
- Prístroj nestavajte priamo pod závesnú skrinku, pretože para vychádza smerom nahor a mohla by nábytok poškodiť.
- Prístroj nepokladajte na horúci varič.

- Prístroj a príslušenstvo sa nesmú dávať do mikrovlnnej rúry.
- Pre vytváranie pary používajte výhradne čiru pitnú vodu.

5. Vybalenie a inštalácia

Upozornenie: Pretože prístroj príp. generátor pary **11** môžu byť dodané ľahko namazané tukom, môže pri prvom používaní dôjsť **k ľahkej** tvorbe dymu a zápachu. Nie je to škodlivé a po krátkom čase to prestane. Prosím, počas prvej prevádzky zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Jednotlivé diely vyberte z obalu.
2. Skontrolujte, či sú jednotlivé diely úplné (pozri tiež oddiel »1.2 Obsah dodávky« na strane 91) a či nemajú žiadne poškodenia.
3. Pred prvým použitím prístroj dôkladne umyte (pozri tiež oddiel »10. Čistenie a skladovanie« na strane 105).
4. Prístroj položte na rovnú, suchú plochu, ktorá nie je klzká, aby sa nemohol prevrhnúť, ani skĺznuť na zem.
5. Do spodného dielu **12** naplňte 0,25 l čírej pitnej vody.
6. Nasaďte naparovacie puzdro **8** na generátor pary **11**. Užší koniec naparovacieho puzdra **8** musí ukazovať nahor.
7. Do spodného dielu **12** vložte zachytávaciu misku **7**.
8. Na spodný diel **12** nasaďte naparovacie koše **5**:
   – Dávajte pozor na správnu postupnosť naparovacích košov, pretože tieto majú trochu rozdielnu veľkosť. Dole sa vždy nachádza naparovací kôš 1, na tom naparovací kôš 2 a celkom navrchu naparovací kôš 3. Číslo naparovacieho koša je uvedené na rukovätiach.
9. Misku na ryžu **4** postavte do najvrchnejšieho naparovacieho koša.
10. Veko **3** nasaďte na najvrchnejší naparovací kôš.
11. Zasuňte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom (pozri tiež oddiel »3. Technické údaje« na strane 91).
12. Na časovom spínači **14** vyberte čas tepelnej úpravy 5 - 10 min.

    Prístroj začne ohrievať a svieti indikátor prevádzky **15**.
13. Po uplynutí nastaveného času nechajte prístroj vychladnúť, a potom prístroj opätovne vyčistite (pozri tiež oddiel »10. Čistenie a skladovanie« na strane 105).

Prístroj je teraz pripravený na používanie.

6. Obsluha prístroja

6.1 Tepelná úprava potravín

Výstraha! Prístroj pripájajte výlučne do sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom, keďže od toho závisí ochrana pred úrazom elektrickým prúdom.

1. Zo spodného dielu **12** vyberte zachytávaciu misku **7**.
2. Do spodného dielu **12** naplňte čiru pitnú vodu:
   - plniace množstvo činí 0,2 l až 1,2 l;
   - dávajte pozor na to, aby sa výška hladiny vody v indikátore výšky vodnej hladiny **13** vždy nachádzala medzi značkami MIN a MAX;
   - pri založenej zachytávacej miske **7** môžete vodu napĺňať aj cez rukoväte s plniacim otvorom **9**.
3. Nasaďte naparovacie puzdro **8** na generátor pary **11**. Užší koniec naparovacieho puzdra **8** musí ukazovať nahor.
4. Do spodného dielu **12** vložte zachytávaciu misku **7**.
5. Do naparovacích košov **5** vložte tepelne upravované potraviny. Môžete použiť 1, 2 alebo 3 naparovacie koše. Dávajte pozor na to, aby neboli pokryté všetky otvory na dne naparovacích košov, aby mohla para voľne prestupovať.
6. Na spodný diel **12** nasaďte naparovacie koše **5**:
   - Dávajte pozor na správnu postupnosť naparovacích košov, pretože tieto majú trochu rozdielnu veľkosť. Dole sa vždy nachádza naparovací kôš 1, na tom naparovací kôš 2 a celkom navrchu naparovací kôš 3. Číslo naparovacieho koša je uvedené na rukovätiach.
7. Veko **3** nasaďte na najvrchnejší naparovací kôš.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom (pozri tiež oddiel »3. Technické údaje« na strane 91).
9. Na časovom spínači **14** vyberte želaný čas tepelnej úpravy.

   Prístroj začne ohrievať a svieti indikátor prevádzky **15**.

6.2 Kontrola bodu tepelnej úpravy

Mali by ste dávať pozor na to, aby ste potraviny tepelne príliš dlho neupravovali, pretože zelenina môže príliš zmäknúť a mäso a ryby sa príliš vysušiť a stvrdnúť.

Výstraha! Pri neopatrnom otvorení veka počas prevádzky môže uniknúť prúd horúcej pary.

Ak chcete medzitým skontrolovať stav tepelne upravovaných potravín, postupujte nasledovne:

1. Opatrne otvorte veko **3** tak, že ho najskôr vzadu ľahko nadvihnete, aby para mohla unikať smerom preč od vás.
2. Veko **3** úplne zložte.
3. Pomocou dlhšej paličky alebo vidličky skontrolujte stav tepelne upravovanej potraviny:
   - Keď je tepelne upravovaná potravina hotová, otočte časový spínač **14** na „0", aby ste prístroj vypli.
   - Keď tepelne upravovaná potravina ešte nie je hotová, veko **3** opäť nasaďte a prístroj nechajte ďalej pracovať.
   - Ak nastavený čas uplynul predtým, ako je tepelne upravovaná potravina hotová, opätovne nastavte časový spínač **14** na želaný čas, aby mohol

proces tepelnej úpravy pokračovať. Dôkladne skontrolujte výšku vodnej hladiny na indikátore výšky vodnej hladiny **13**.

6.3 Doplnenie vody

Keď výška vodnej hladiny na indikátore výšky vodnej hladiny **13** počas prevádzky spadne pod značku MIN, musíte doplniť vodu, aby prístroj nebežal nasucho a neprehrial sa.

1. Číru pitnú vodu naplňte do vhodnej kanvy.
2. Vodu vlejte cezplniaci otvor v rukovätiach **9** do spodného dielu **12**.

6.4 Skončenie prevádzky

1. Po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy sa ozve signálny tón a prístroj sa vypne.
2. Keď chcete prístroj vypnúť pred uplynutím nastaveného času tepelnej úpravy, otočte časovým spínačom **14** na „0".
3. Krátko počkajte, kým para v prístroji neunikne.
4. Vyberte naparovacie koše **5** s tepelne upravovanými potravinami.

Výstraha! Kondenzát v zachytávacej miske ***7*** je horúci. Predtým, ako vyberiete zachytávaciu misku ***7***, ho nechajte vychladnúť, aby ste sa nedopatrením neobarili.

5. Prístroj po použití dôkladne vyčistite (pozri tiež oddiel »10. Čistenie a skladovanie« na strane 105).

6.5 Ochrana proti prehriatiu

Prístroj má ochranu proti prehriatiu. Hneď, ako sa v spodnom diely **12** už viac nenachádza voda, a tým sa teplota príliš zvýši, prístroj sa automaticky vypne.
V tom prípade vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
Potom môžete prístroj s vodou opäť uviesť do prevádzky.

7. Tipy na varenie s parným hrncom

Tepelná úprava parou je jedna z najzdravších možností tepelnej úpravy potravín. Vo veľkej miere sa zachovajú nielen živiny a farba potravín, ale aj prirodzená chuť a zahryznutie labužníka potešia. Tak je možné šetrne narábať soľou, tukom a korením. Tepelná úprava parou sa aj preto obzvlášť odporúča pre prípravu detskej potravy.

7.1 Používanie naparovacích košov

Podľa potreby je možné použiť 1, 2 alebo všetky 3 naparovacie koše **5**.

Naparovacie koše **5** majú rozličnú veľkosť a sú očíslované. Príslušné číslo sa nachádza na rukoväti naparovacieho koša.
Pre tepelnú úpravu sa najskôr nasadí naparovací kôš s číslom 1, naň číslo 2 a nakoniec číslo 3.
Pri odkladaní je postup presne opačný, potom sa naparovacie koše **5** uložia do seba a šetria miesto.

7.2 Varenie vajec

Parný hrniec je vhodný aj na varenie vajec. K tomu sa na dne každého naparovacieho

koša **5** nachádza zakaždým po 6 priehlbín, do ktorých môžu byť vajcia postavené.
Keď nasadíte všetky 3 naparovacie koše **5**, môžete naraz uvariť až 18 vajec. Pritom si musíte uvedomiť, že vajcia v najspodnejšom naparovacom koši budú o niečo rýchlejšie hotové, ako vajcia v nad ním ležiacich naparovacích košoch.

7.3 Varenie ryže a tekutín

V dodanej miske na ryžu **4** sa môžu zohrievať a variť omáčky a iné tekutiny, ovocie, ako aj ryža.

1. Ryžu dajte spolu so správnym množstvom vody a štipkou soli do misky na ryžu **4**.
2. Misku na ryžu postavte do ľubovoľného naparovacieho koša **5**.

   Upozornenie: Keď používate viaceré naparovacie koše, mala by byť miska na ryžu postavená do najvrchnejšieho naparovacieho koša, aby do misky s ryžou nemohlo nič kvapkať.

   Výstraha! Pri odoberaní veka dávajte pozor na to, že môžete byť zasiahnutý horúcim prúdom pary a aby do ryže nekvapkala žiadna kondenzovaná voda.
3. Ryžu občas premiešajte.

7.4 Príprava menu

Keď chcete pripraviť celé menu, a preto budete používať viaceré naparovacie koše nad sebou dbajte, prosím, na to, že:

- tepelne upravovaná potravina s najväčšou hmotnosťou by mala byť tepelne upravovaná, pokiaľ je to možné, v spodnom naparovacom koši;
- pretože účinok pary je najsilnejší v najspodnejšom naparovacom koši a smerom hore sa trochu znižuje, predlžuje sa čas tepelnej úpravy v horných košoch o niekoľko minút. Preto dodržiavajte »6.2 Kontrola bodu tepelnej úpravy« na strane 96.
- Občas zamiešajte alebo prevrstvite tepelne upravované potraviny pomocou dlhej lyžice.

1. Naparovací kôš 1 naplňte potravinami, ktoré si vyžadujú najdlhší čas tepelnej úpravy.

   Výnimka: mäso a ryba by mali byť tepelne upravované vždy v najspodnejšomnaparovacom koši, aby dole kvapkajúca šťava netiekla na ostatné potraviny.
2. Tento naparovací kôš postavte do parného hrnca a začnite s tepelnou úpravou (pozri tiež oddiel »6.1 Tepelná úprava potravín« na strane 96).
3. Naparovací kôš 2 naplňte potravinami, ktoré si vyžadujú stredne dlhý čas tepelnej úpravy.

   Výstraha! Pri neopatrnom otvorení veka počas prevádzky môže uniknúť prúd horúcej pary.
4. Opatrne otvorte veko **3** tak, že ho najskôr vzadu ľahko nadvihnete, aby para mohla unikať smerom preč od vás.
5. Veko **3** úplne zložte.
6. Naparovací kôš 2 nasaďte na naparovací kôš 1 a opäť zatvorte veko **3**.
7. Naparovací kôš 3 naplňte potravinami, ktoré si vyžadujú najkratší čas tepelnej úpravy.
8. Postupujte tak, ako s naparovacím košom 2.

8. Časy tepelnej úpravy

V tabuľkách uvedené časy sú smerné hodnoty. Skutočný čas tepelnej úpravy závisí od:

- veľkosti a čerstvosti potravín;
- množstva náplne naparovacích košov;
- polohy naparovacieho koša (hore alebo dole);
- teploty vody (uvedené časy sa vzťahujú na studenú vodu, s teplou vodou sa čas tepelnej úpravy o niečo skráti);
- osobných preferencií (tvrdšie alebo mäkké).

Pokyny:

- Občas zamiešajte alebo prevrstvite tepelne upravované potraviny pomocou dlhej lyžice.
- Dávajte pozor na to, aby boli všetky kúsky približne rovnaké. Menšie kúsky položte navrch.
- Naparovacie koše nepreplňujte tak, že potraviny do nich naložíte príliš natesno alebo zakryjete všetky otvory. Medzi kúskami a cez otvory na dne naparovacích košov musí byť schopná všade prúdiť para .

8.1 Časy tepelnej úpravy zeleniny

- Zeleninu pripravte tak, že odrežete stonky a veľkú zeleninu rozdelíte na rovnako veľké kúsky.
- Listová zelenina by mala byť tepelne upravovaná tak krátko, ako je to len možné, aby nestratila svoju farbu.
- Zeleninu okoreňte a osoľte až potom, keď bude tepelne upravená.
- Zamrznutá zelenina môže byť tepelne upravovaná ako čerstvá zelenina. U niektorých druhov zeleniny, keď je zamrznutá, sa čas tepelnej úpravy predĺži o niekoľko minút.

Zelenina	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Brokolica	400 g	10 - 15 min.	- rozdeľte na ružičky - ak je zamrznutá, zvyšuje sa čas tepelnej úpravy o cca 5 min. - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Karfiol	400 g	15 - 20 min.	- rozdeľte na ružičky - ak je zamrznutý, zvyšuje sa čas tepelnej úpravy o cca 5 min. - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Fazuľové struky	400 g	25 - 30 min.	- ak sú zamrznuté, zvyšuje sa čas tepelnej úpravy o cca 5 min. - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite

Zelenina	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Ružičkový kel	400 g	20 - 25 min.	- po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Kapusta	400 g	35 - 40 min.	- čerstvá a nadrobno pokrájaná - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Mrkva	400 g	20 - 25 min.	- čerstvo nakrájaná na plátky - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Hrach	400 g	15 - 20 min.	- po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Cuketa	400 g	20 - 25 min.	- čerstvo nakrájaná na plátky - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Špenát	400 g	15 - 20 min.	- po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Hríby	200 g	15 - 20 min.	- čerstvo nakrájané na plátky alebo malé celé hlavičky - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Zemiaky	900 g	30 - 40 min.	- čerstvo, ošúpané a na štvrťky - po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Nové alebo malé zemiaky	500 g	35 - 40 min.	- čerstvé a ošúpané v celku
Špargľa	400 g	15 - 20 min.	- naplocho rozložená v naparovacom koši, 2. vrstva krížom cez spodnú
Artičoky	2 - 3 stredne veľké	50 - 55 min.	- do naparovacieho koša položte otvorom smerom nadol, aby kondenzovaná voda mohla odtiecť

8.2 Časy tepelnej úpravy ryby

- Zamrznutá ryba sa môže tepelne upravovať bez rozmrazenia. Dávajte pozor na to, aby jednotlivé kusy boli navzájom od seba oddelené, aby sa para dostala všade. Pri hrubších kúskoch sa čas tepelnej úpravy môže predĺžiť o niekoľko minút .
- Kontrolujte čas tepelnej úpravy. Príliš krátko tepelne upravovaná ryba je vo

vnútri sklovitá. Príliš dlho upravovaná ryba sa môže vysušiť .

Ryba	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Rybie filé	250 g	10 - 15 min.	- čerstvé
Rybie filé	250 g	15 - 20 min.	- zamrznuté
Kotlety z lososa	400 g	10 - 15 min.	- ak sú zamrznuté, zvyšuje sa čas tepelnej úpravy o cca 5 min.
Steak z tuniaka	400 g	15 - 20 min.	- ak je zamrznutý, zvyšuje sa čas tepelnej úpravy o cca 5 min.
Mušle	400 g	10 - 15 min.	- tepelne upravujte len čerstvé a zatvorené mušle - mušle sú tepelne upravené, keď sa ulity úplne otvorili
Krevety	400 g	10 - 15 min.	- po uplynutí polovice času tepelnej úpravy zamiešajte/prevrstvite
Chvosty z homára	2 kusy	20 - 25 min.	
Ustrice	6 kusov	15 - 20 min.	- tepelne upravujte len čerstvé a zatvorené ustrice - ustrice sú tepelne upravené, keď sa ulity úplne otvorili

8.3 Časy tepelnej úpravy mäsa

- Vyberte si výhradne chudé, mäkké mäso, z ktorého úplne odstránite mastné kusy.
- Kúsky mäsa by nemali byť príliš hrubé. Mäso, ktoré je vhodné na grilovanie, sa dobre aj naparuje.
- Množstvo tuku, ktoré sa ešte nachádza v mäse sa pri naparovaní ďalej zníži.
- Najmä hydina musí byť úplne tepelne upravená, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu salmonelovej infekcie.
- Párky napichajte, aby nepraskli.
- Pre surové párky sa tepelná úprava parou nehodí. Párky musia už byť uvarené (napr. safaládky, viedenské párky atď.).

Mäso	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Hovädzina	250 g	10 - 15 min.	- v plátkoch, napr. steak sviečkovice, roastbeef
Fašírkové gule	500 g	22 - 24 min.	- z hovädziny alebo zmiešaného mletého mäsa
Bravčovina	400 g alebo 4 kúsky	10-15 min.	- v plátkoch, napr. filet, sviečková
Jahňacina	4 kusy	15 - 20 min.	- plátky, napr. kotlety, filet
Párky	400 g	10 - 15 min.	- len uvarené párky, napr. frankfurtské párky, safaládky, párky do hot dogu atď. - pred tepelnou úpravou treba prepichnúť kožu

Mäso	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Kuracie prsia	400 g	15 - 20 min.	- pred tepelnou úpravou odstráňte kožu - mäso musí byť bezpodmienečne dobre tepelne upravené
Kuracie nohy	2 kusy	20 - 30 min.	- mäso musí byť bezpodmienečne dobre tepelne upravené - po tepelnej úprave príp. nechajte zhnednúť na grile

8.4 Časy tepelnej úpravy ryže

- Ryžu a vhodné množstvo vody, ako aj štipku soli dajte do misky na ryžu **4**.
- Misku na ryžu postavte do najvrchnejšieho naparovacieho koša, aby do misky nemohla nakvapkať žiadna kondenzovaná voda.
- Ryžu občas premiešajte.
- Pri otváraní veka dávajte pozor na to, aby ste neboli zasiahnutý horúcim prúdom pary a aby do ryže nekvapkala žiadna kondenzovaná voda.
- Existuje mnoho rozličných druhov ryže. Čo sa týka množstva vody, držte sa príslušného návodu na varenie.

Ryža	Množstvo	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
Biela ryža			
Bežná	1 šálka	45 - 50 min.	- pridajte 1,5 šálky vody
Dlhozrnná ryža	1 šálka	50 - 55 min.	- pridajte 1,75 šálky vody
Prírodná ryža (hnedá)			
Bežná	1 šálka	40 - 45 min.	- pridajte 2 šálky vody
Parboiled ryža	1 šálka	45 - 55 min.	- pridajte 1,5 šálky vody
Zmes ryže z dlhozrnnej ryže a divej ryže			
Bežná	1 šálka	55 - 60 min.	- pridajte 1,5 šálky vody
Rýchlovarná ryža	1 šálka	20 - 25 min.	- pridajte 1,75 šálky vody
Iná ryža			
Instantná ryža	1 šálka	12 - 15 min.	- pridajte 1,5 šálky vody
Mliečna ryža (ryžový puding)	100 g + 30 g cukru	75 - 80 min.	- teplé mlieko v zodpovedajúcom množstve namiesto vody

8.5 Časy tepelnej úpravy vajec

Vajcia	Množstvo	Množstvo vody	Čas tepelnej úpravy	Poznámky
na mäkko	max. 6 na naparovací kôš	400 ml	10 - 15 min.	- Vajcia postavte do priehlbín na dne naparovacích košov. - Vajíčka v spodných naparovacích košoch súhotové o niečo skôr ako v horných naparovacích košoch.
na tvrdo			20 - 25 min.	

9. Recepty

9.1 Kasselské bravčové s ružičkovým kelom a zemiakmi

Prísady:

- 500 g ružičkového kelu, čerstvého
- 500 g zemiakov, čerstvých, ošúpaných a rozštvrtených
- 400 g kasselského bravčového v kuse
- soľ, korenie, muškátový oriešok

Príprava:

Celková doba varenia: 45 minút

1. Očistite ružičkový kel a dajte ho do koša 3.
2. Zemiaky ošúpte, pokrájajte na štvrtky a vložte do koša 2.
3. Kasselské bravčové vložte do naparovacieho koša 2 a začnite ho variť (pozri tiež oddiel »6. Obsluha prístroja« na strane 96).
4. Po 5 – 10 minútach parný hrniec otvorte a nasaďte naparovací kôš 2. Pokračujte vo varení.
5. Po 20 minútach od začiatku varenia parný hrniec otvorte a nasaďte naparovací kôš 3.
6. Pokračujte vo varení až do uplynutia doby varenia.
7. Zemiaky mierne posoľte.
8. Ružičkový kel dochuťte soľou, korením a muškátovým orieškom.
9. Pripravte omáčku podľa vlastnej chuti a servírujte ju spolu s jedlom.

9.2 Lososové filety so zeleninou a ryžou

Prísady na 2 porcie:

- 300 g lososových filiet
- 3 jarné cibuľky
- 200 g šampiňónov
- 3 stonky zeleru
- 2 mrkvy
- čerstvý zázvor
- sójová omáčka, ocot, olej, kajenské korenie a kari na marinádu
- 200 g ryže
- soľ

Príprava:

1. Lososové filety nakrájajte na kocky a vložte do misy.
2. Pokvapkajte citrónovou šťavou.
3. Posypte trochou čerstvého, nastrúhaného zázvoru a jemne posoľte.
4. Až do doby varenia nechajte odstáť, aby korenie do mäsa dobre preniklo.

5. Jarné cibuľky, šampiňóny, zeler a mrkvu očistite a pokrájajte na zhruba rovnako veľké kocky, ktoré následne vložte do misy.
6. Zoberte jednu polievkovú lyžicu sójovej omáčky, octu a oleja a vymiešajte z nich marinádu.
7. Marinádu dochuťte kajenským korením, trochou nastrúhaného zázvoru a štipkou soli a kari.
8. Nadrobno nakrájanú zeleninu polejte marinádou a nechajte najmenej 30 minút odstáť, aby sa vsiakla.
9. Ryžu dajte spolu so správnym množstvom vody a so štipkou soli do misky na ryžu **4**.
10. Misku na ryžu **4** postavte do naparovacieho koša 1.
11. Zvoľte dobu varenia určenú pre ryžu a začnite variť.
12. Zeleninu vložte do naparovacieho koša 2.
13. 15 minút pred ukončením varenia otvorte parný hrniec a vyberte misku na ryžu **4** s ryžou a naparovací kôš 2 postavte na naparovací kôš 1.
14. Misku na ryžu **4** postavte do naparovacieho koša 3.
15. Naparovací kôš 3 s miskou na ryžu **4** nasaďte na naparovací kôš 2 a pokračujte vo varení.
16. 8 minút pred koncom varenia parný hrniec otvorte a vyberte naparovací kôš 3 s ryžou, ako aj naparovací kôš 2 so zeleninou.
17. Rybu vložte do naparovacieho koša 1.
18. Znovu nasaďte naparovací kôš 2 so zeleninou a potom naparovací kôš 3 s ryžou.
19. Pokračujte vo varení až do uplynutia doby varenia.

9.3 Plnené tvarohové knedličky

Prísady:

- 250 g odtučneného tvarohu
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- 3 PL múky
- 2 PL oleja
- 5 PL strúhanky
- čokoláda alebo nugátový krém

Príprava:

1. Všetky prísady vložte do misy a vymieste z nich hladké cesto.
2. Cesto vyformujte do valca a nakrájajte na asi 25 rovnako veľkých kúskov.
3. Kúsky mierne potlačte a sploštite, naplňte čokoládou alebo nugátovým krémom a vyformujte malé knedličky.
4. Knedličky rozmiestnite do naparovacích košov.
5. Varte 15 minút v parnom hrnci.

Tipy:

- Hotové knedličky môžete pred varením obaliť v krokante.
- Namiesto krokantu môžete použiť aj sladkú praženú strúhanku, ktorú vyrobíte tak, že strúhanku opatrne opražíte na masle.
- Dobre k tomu chutí aj vanilková omáčka.

10. Čistenie a skladovanie

Výstraha Ak chcete vylúčiť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom, poranenie alebo poškodenie:
- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.
- Spodný diel **12** nikdy neponárajte do vody.

Pozor! V žiadnom prípade nepoužívajte žiadne abrazívne, leptajúce čistiace prostriedky a prostriedky, ktoré by mohli prístroj poškriabať. Prístroj by sa mohol poškodiť.

10.1 Demontáž prístroja

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
2. Vyberte naparovacie koše **5**.
3. Dná s otvormi opatrne vytlačte von z naparovacích košov.
4. Vyberte zachytávaciu misku **7**.
5. Zo zachytávacej misky **7** vytiahnite naparovacie puzdro **8**.

10.2 Čistenie spodného dielu

1. Spodný diel **12** očistite vlhkou handrou. Môžete použiť aj malé množstvo umývacieho prostriedku.
2. Nakoniec prístroj utrite handričkou navlhčenou v čistej vode.
3. Prístroj znovu použite až po tom, keď je úplne suchý.

10.3 Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo z umelej hmoty vyčistite rukou v dreze.

10.4 Zloženie príslušenstva

1. Vložte dná do naparovacích košov **5**:
   - dná položte tak, že malé priehlbiny na vajcia ukazujú smerom nadol;
   - výstupky v naparovacích košoch musia presne pasovať do príslušných otvorov v dnách;
   - dná zatláčajte do naparovacieho koša, kým počuteľne nezapadnú.
2. Nasaďte naparovacie puzdro **8** na generátor pary **11**. Užší koniec naparovacieho puzdra **8** musí ukazovať nahor.

10.5 Skladovanie prístroja

Aby prístroj v skrini nebol príliš vysoký, je možné rôzne vysoké naparovacie koše **5** nastohovať.

1. Sieťový kábel naviňte na spodnej časti spodného dielu **12**.
2. Do spodného dielu **12** vložte zachytávaciu misku **7**.
3. Naparovací kôš č. 1 vložte do č. 2, a potom oba do naparovacieho koša č 3.
4. Misku na ryžu **4** postavte do naparovacích košov **5**.
5. Nasaďte veko **3** .
6. Na spodný diel nasaďte naparovacie koše **12**.
7. Prístroj odložte.

10.6 Odvápnenie prístroja

V závislosti od tvrdosti vody sa v prístroji môžu tvoriť vápenaté usadeniny. Tieto by sa mali pravidelne odstraňovať, aby sa ušetrila energia, zvýšila životnosť prístroja, ako aj z hygienických dôvodov.

1. Miesta s vápenatými usadeninami utrite handričkou, ktorú ste predtým namočili v troche octu.
2. Keď by mal generátor pary **11** silnejšie vápenaté usadeniny, do spodného dielu naplňte bežne dostupný odvápňovač a nechajte ho cez noc stáť.

   Pozor! Počas odvápňovania sa prístroj v žiadnom prípade nesmie zapnúť. Mohlo by to viesť k škodám.
3. Následne dôkladne vymyte.
4. Prístroj znova použite, až keď bude úplne suchý.

11. Likvidácia

11.1 Prístroj

Symbol prečiarknutej smetnej nádoby na kolieskach znamená, že prístroj je v Európskej únii nutné odovzdať v zberni zvláštneho odpadu. To platí pre výrobok a pre všetky diely príslušenstva označené týmto symbolom. Takto označené výrobky sa nesmú odhadzovať do domového odpadu, ale je potrebné ich odovzdať na recyklovanie v zberni elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia. Preto bezpodmienečne dodržiavajte predpisy na likvidáciu vo Vašej krajine.

11.2 Obal

Pri likvidácii obalu rešpektujte príslušné predpisy o ochrane životného prostredia v príslušnej krajine.

12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj platí záruka počas doby 3 rokov od dátumu kúpy. V prípade chyby tohto výrobku vám prislúchajú zákonné práva voči predajcovi výrobku. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou nižšie uvedenou zárukou.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Odložte si originálny pokladničný blok. Je potrebný ako doklad o kúpe.

Ak sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok vám – podľa nášho rozhodnutia – zdarma opravíme alebo vymeníme. Predpokladom tohto záručného plnenia je v priebehu trojročnej lehoty predložiť chybný výrobok a doklad o kúpe (pokladničný blok) a písomne v krátkosti opísať, v čom spočíva chyba a kedy sa vyskytla.

Keď sa na chybu naša záruka vzťahuje, dostanete naspäť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky vyplývajúce z chyby výrobku

Záručná doba sa poskytnutím plnenia nepredlžuje. Platí to aj pre vymenené a opravené dielce. Prípadne už pri kúpe

existujúce poškodenia a chyby je potrebné nahlásiť hneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré sa uskutočnia po uplynutí záručnej doby, budú spoplatnené.

Záručná doba

Prístroj bol vyrobený s použitím prísnych smerníc pre kvalitu a pred expedíciou bol svedomito skontrolovaný.

Poskytnutie záruky platí na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú normálnemu opotrebovaniu, a teda sa môžu pokladať za opotrebovateľné súčiastky alebo na poškodenia rozbitných častí, napr. vypínačov, akumulátorov alebo častí vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, keď je výrobok poškodený, nesprávne sa používa alebo udržiava. Aby ste výrobok používali správne, presne dodržiavajte všetky pokyny uvedené v návode na použitie.

Bezpodmienečne sa vyvarujte používania, ktoré nie je v súlade s určeným používaním alebo konania, od ktorého odrádzajú alebo pred ktorým varujú upozornenia uvedené v návode na použitie.

Prístroj je určený na len súkromné, nie na komerčné použitie.

Pri nenáležitom a nesprávnom zaobchádzaní, násilnom používaní a zásahoch, ktoré neuskutočnilo naše servisné stredisko, záruka zaniká.

Postup v prípade nároku na záručné plnenie

Aby bola vaša žiadosť čo najskôr spracovaná, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri akejkoľvek požiadavke majte pripravené číslo výrobku (pre tento prístroj: IAN 102978) a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, vygravírované, na titulnom liste vášho návodu (vľavo dolu) alebo ako nálepku na zadnej alebo dolnej strane.
- Ak by sa vyskytli chyby funkcií alebo iné nedostatky, kontaktujte najprv telefonicky alebo prostredníctvom elektronickej pošty nižšie uvedené servisné stredisko.
- Výrobok, na ktorom ste zistili chybu, potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva chyba a kedy sa vyskytla, zaslať bez poštového poplatku na adresu servisu, ktorá vám bola oznámená.

Tento návod a mnoho ďalších príručiek, videí o výrobkoch a softvér si môžete stiahnuť na www.lidl-service.com.

Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 102978

Dodávateľ

Všimnite si prosím, že nasledujúca adresa **nie je adresa servisu.** Kontaktujte najprv vyššie uvedené servisné stredisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Nemecko

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 108
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 109
3. Technische Daten 109
4. Sicherheitshinweise 109
5. Auspacken und aufstellen 112
6. Bedienen des Gerätes 113
7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer 115
8. Garzeiten 116
9. Rezepte 120
10. Reinigen und lagern 122
11. Entsorgung 123
12. Garantie der HOYER Handel GmbH 123

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Mit diesem Dampfgarer SilverCrest SDG 800 B2 können Sie Lebensmittel schonend garen.
Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:
- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Dampfgarer,
  bestehend aus:
  - 1 Unterteil
  - 1 Auffangschale mit Dampfhülse
  - 3 Dampfkörbe
  - 1 Reisschale
  - 1 Deckel
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Kennzeichnungen am Gerät

Nebenstehende Symbole **2** und **10** warnen vor dem Berühren von heißen Oberflächen.

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Dampföffnungen
2 Warnsymbol „Achtung, heiße Oberflächen“
3 Deckel
4 Reisschale
5 Dampfkörbe
6 Dampfaustritt
7 Auffangschale
8 Dampfhülse
9 Griffe mit Einfüllöffnung
10 Warnsymbol „Achtung, heiße Oberflächen“
11 Dampferzeuger
12 Unterteil
13 Wasserstandsanzeiger
14 Zeitwähler
15 Betriebsanzeige

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	230 V~/50 Hz
Leistung:	800 Watt
Schutzklasse:	I

CE

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
  - Fassen Sie das Gerät im Betrieb ausschließlich an den Griffen **9** an;
  - Fassen Sie die Dampfkörbe **5** sowie das Zubehör im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
  - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Das Gerät arbeitet mit heißem Dampf. Um Verbrühungen zu vermeiden:
  - öffnen Sie den Deckel **3** möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt;
  - achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen **1** heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
  - Füllen Sie niemals zu viel Wasser ein, da sonst heißes Wasser herausspritzen könnte. Den Wasserstand können Sie am Wasserstandsanzeiger **13** ablesen. Er muss stets zwischen MAX (1,2 l) und MIN (0,2 l) liegen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- In das Gehäuseinnere des Unterteils **12** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals das Unterteil **12** in Wasser eintauchen
  - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
  - niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 127.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Achten Sie immer darauf, dass die Luft frei ein- und austreten kann. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen:

- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck" auf Seite 108).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 127.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 127.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  - Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose

angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Brandgefahr

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 127.

4.6 Schutz vor Verletzungen

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Betreiben Sie den Dampfgarer nie ohne Wasser.
- Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet. Den Wasserstand können Sie am Wasserstandsanzeiger **13** ablesen. Er muss stets zwischen MAX (1,2 l) und MIN (0,2 l) liegen.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in ein Mikrowellengerät gestellt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.

5. Auspacken und aufstellen

Hinweis: Da das Gerät bzw. der Dampferzeuger **11** leicht eingefettet geliefert werden, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang" auf Seite 109) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „10. Reinigen und lagern" auf Seite 122).
4. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
5. Füllen Sie 0,25 l klares Trinkwasser in das Unterteil **12**.
6. Setzen Sie die Dampfhülse **8** auf den Dampferzeuger **11**. Das schmale Ende der Dampfhülse **8** muss nach oben zeigen.
7. Setzen Sie die Auffangschale **7** in das Unterteil **12**.
8. Setzen Sie die Dampfkörbe **5** auf das Unterteil **12**:
   - Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe **5**, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Unten befindet sich immer Dampfkorb 1, darauf Dampfkorb 2 und ganz oben Dampfkorb 3. Die Nummer des Dampfkorbes steht auf den Griffen.
9. Stellen Sie die Reisschale **4** in den obersten Dampfkorb.
10. Setzen Sie den Deckel **3** auf den obersten Dampfkorb.
11. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 109).
12. Wählen Sie am Zeitwähler **14** eine Garzeit von 5 - 10 min.

    Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige **15** leuchtet.
13. Lassen Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit abkühlen und führen Sie danach eine erneute Reinigung durch (siehe „10. Reinigen und lagern" auf Seite 122).

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Bedienen des Gerätes

6.1 Garen

Warnung! Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.

1. Nehmen Sie die Auffangschale **7** aus dem Unterteil **12**.
2. Füllen Sie klares Trinkwasser in das Unterteil **12**:
   - die Füllmenge beträgt 0,2 l bis 1,2 l;
   - achten Sie darauf, dass der Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **13** stets zwischen MIN und MAX liegt;
   - bei eingesetzter Auffangschale **7** können Sie das Wasser auch über die Griffe mit Einfüllöffnung **9** einfüllen.
3. Setzen Sie die Dampfhülse **8** auf den Dampferzeuger **11**. Das schmale Ende der Dampfhülse **8** muss nach oben zeigen.

4. Setzen Sie die Auffangschale **7** in das Unterteil **12**.
5. Geben Sie das Gargut in die Dampfkörbe **5**. Sie können 1, 2 oder 3 Dampfkörbe verwenden. Achten Sie darauf, dass nicht alle Löcher im Boden der Dampfkörbe **5** bedeckt sind, damit der Dampf frei durchtreten kann.
6. Setzen Sie die Dampfkörbe **5** auf das Unterteil **12**:
   – Achten Sie auf die korrekte Reihenfolge der Dampfkörbe **5**, da diese etwas unterschiedlich groß sind. Unten befindet sich immer Dampfkorb 1, darauf Dampfkorb 2 und ganz oben Dampfkorb 3. Die Nummer des Dampfkorbes steht auf den Griffen.
7. Setzen Sie den Deckel **3** auf den obersten Dampfkorb.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 109).
9. Wählen Sie am Zeitwähler **14** die gewünschte Garzeit.

   Das Gerät beginnt zu heizen und die Betriebsanzeige **15** leuchtet.

6.2 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.

Warnung! Beim unvorsichtigen Öffnen des Deckels **3** während des Betriebes kann ein Schwall heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **3**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
2. Nehmen Sie den Deckel **3** ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
   – Wenn das Gargut fertig ist, drehen Sie den Zeitwähler **14** auf „0", um das Gerät auszuschalten.
   – Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **3** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.
   – Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, bevor das Gargut fertig ist, stellen Sie den Zeitwähler **14** erneut auf die gewünschte Zeit, um den Garvorgang fortzusetzen. Überprüfen Sie vorsichtshalber den Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **13**.

6.3 Wasser nachfüllen

Wenn der Wasserstand im Wasserstandsanzeiger **13** während des Betriebes unter die MIN-Markierung fällt, müssen Sie Wasser nachfüllen, damit das Gerät nicht trocken läuft und überhitzt.

1. Füllen Sie klares Trinkwasser in ein geeignetes Gießgefäß.
2. Gießen Sie das Wasser durch die Einfüllöffnung in den Griffen **9** in das Unterteil **12**.

6.4 Betrieb beenden

1. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich aus.
2. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausschalten möchten, drehen Sie den Zeitwähler **14** auf „0".
3. Warten Sie kurz ab, bis sich der Dampf im Gerät verflüchtigt hat.

4. Entnehmen Sie die Dampfkörbe **5** mit dem Gargut.

Warnung! Das Kondensat in der Auffangschale **7** ist heiß. Lassen Sie es abkühlen, bevor sie die Auffangschale **7** entnehmen, damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.

5. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe „10. Reinigen und lagern" auf Seite 122).

6.5 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Unterteil **12** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

7. Tipps zum Kochen mit dem Dampfgarer

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden. Dampfgaren ist daher auch besonders zur Zubereitung von Babynahrung sehr zu empfehlen.

7.1 Dampfkörbe verwenden

Es können je nach Bedarf 1, 2 oder alle 3 Dampfkörbe **5** verwendet werden.

Die Dampfkörbe **5** sind unterschiedlich groß und nummeriert. Die jeweilige Nummer steht auf dem Griff des Dampfkorbes.

Zum Garen wird immer zuerst der Dampfkorb mit der Nummer 1 aufgesetzt, darauf die Nummer 2 und zum Schluss die Nummer 3.

Beim Verstauen ist die Reihenfolge genau umgekehrt, dann passen die Dampfkörbe **5** platzsparend ineinander.

7.2 Eier kochen

Der Dampfgarer eignet sich auch als Eierkocher. Dazu befinden sich im Boden jedes Dampfkorbes **5** jeweils 6 Vertiefungen, in die die Eier hineingestellt werden können.

Wenn sie alle drei Dampfkörbe **5** einsetzen, können so bis zu 18 Eier gleichzeitig gekocht werden. Beachten Sie dabei, dass die Eier im untersten Dampfkorb etwas schneller fertig sind, als die Eier in den darüber liegenden Dampfkörben.

7.3 Reis und Flüssigkeiten kochen

In der mitgelieferten Reisschale **4** können Soßen oder andere Flüssigkeiten, Obst sowie Reis erhitzt und gekocht werden.

1. Geben Sie den Reis mit der passenden Menge Wasser und einer Prise Salz in die Reisschale **4**.
2. Stellen Sie die Reisschale in einen beliebigen Dampfkorb **5**.

   Hinweis: Wenn Sie mehrere Dampfkörbe benutzen, sollte die Reisschale **4** in den obersten Dampfkorb

gestellt werden, damit nichts in die Reisschale tropfen kann.

Warnung! Achten Sie beim Abnehmen des Deckels **3** darauf, dass Sie nicht von einem heißen Dampfschwall getroffen werden und dass kein Kondenswasser in den Reis tropft.

3. Rühren Sie den Reis gelegentlich um.

7.4 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher mehrere Dampfkörbe übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfkorb gegart werden;
- Da die Dampfwirkung im untersten Dampfkorb am stärksten ist und nach oben hin etwas nachlässt, verlängert sich die Garzeit in den oberen Körben um einige Minuten. Beachten Sie daher „6.2 Garpunkt überprüfen" auf Seite 114.
- Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.

1. Befüllen Sie den Dampfkorb 1 mit den Lebensmitteln, die die längste Garzeit benötigen.

   Ausnahme: Fleisch und Fisch sollten immer im untersten Dampfkorb gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft.
2. Stellen Sie diesen Dampfkorb in den Dampfgarer und beginnen Sie mit dem Garen (siehe „6.1 Garen" auf Seite 113).
3. Befüllen Sie den Dampfkorb 2 mit den Lebensmitteln, die die mittlere Garzeit benötigen.

Warnung! Beim unvorsichtigen Öffnen des Deckels **3** während des Betriebes kann ein Schwall heißer Dampf austreten.

4. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **3**, indem Sie ihn hinten erst leicht anheben, damit der Dampf von ihnen weg austreten kann.
5. Nehmen Sie den Deckel **3** ganz ab.
6. Setzen Sie Dampfkorb 2 auf den Dampfkorb 1 und schließen Sie den Deckel **3** wieder.
7. Befüllen Sie den Dampfkorb 3 mit den Lebensmitteln, die die kürzeste Garzeit benötigen.
8. Fahren Sie so fort, wie zuvor mit Dampfkorb 2.

8. Garzeiten

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Die tatsächliche Garzeit hängt ab von:

- Größe und Frische der Lebensmittel;
- Füllmenge der Dampfkörbe;
- Position des Dampfkorbes (oben oder unten);
- Temperatur des Wassers (angegebene Zeiten beziehen sich auf kaltes Wasser. Mit warmem Wasser verkürzt sich die Garzeit etwas);
- Persönlichen Vorlieben (bissfest oder weich).

Hinweise:

- Rühren bzw. schichten Sie das Gargut gelegentlich mit einem langen Kochlöffel um.
- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. Legen Sie kleinere Stücke nach oben.
- Überfüllen Sie die Dampfkörbe nicht, indem Sie die Lebensmittel zu dicht hineinpacken oder alle Löcher bedecken. Zwischen den Stücken und durch die Löcher in den Böden der Dampfkörbe muss überall Dampf durchströmen können.

8.1 Garzeiten Gemüse

- Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie Strünke abschneiden und großes Gemüse in gleich große Stücke teilen.
- Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden, damit es seine Farbe nicht verliert.
- Würzen und salzen Sie das Gemüse erst, wenn es gar ist.
- Gefrorenes Gemüse kann wie frisches gegart werden. Bei manchen Gemüsen verlängert sich die Garzeit um einige Minuten, wenn es gefroren ist.

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Brokkoli	400 g	10 - 15 min	- in Röschen teilen - gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Blumenkohl	400 g	15 - 20 min	- in Röschen teilen - gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
grüne Bohnen	400 g	25 - 30 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Rosenkohl	400 g	20 - 25 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Kohl	400 g	35 - 40 min	- frisch und kleingeschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Möhren	400 g	20 - 25 min	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Erbsen	400 g	15 - 20 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Zucchini	400 g	20 - 25 min	- frisch, in Scheiben geschnitten - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Spinat	400 g	15 - 20 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Pilze	200 g	15 - 20 min	- frisch, in Scheiben geschnitten oder kleine ganze Köpfe - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Kartoffeln	900 g	30 - 40 min	- frisch, geschält und geviertelt - nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Neue oder kleine Kartoffeln	500 g	35 - 40 min	- frisch und geschält im Ganzen

Gemüse	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Spargel	400 g	15 - 20 min	- flach im Dampfkorb auslegen, 2. Schicht kreuzweise darüber
Artischocken	2 - 3 mittel-große	50 - 55 min	- mit der Öffnung nach unten in den Dampfkorb legen, damit Kondenswasser ablaufen kann

8.2 Garzeiten Fisch

- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gegart werden. Achten Sie darauf, das die einzelnen Stücke voneinander getrennt sind, damit der Dampf überall hingelangt. Bei dickeren Stücken kann sich die Garzeit um einige Minuten verlängern.
- Überwachen Sie die Garzeit. Zu kurz gegarter Fisch ist innen noch glasig. Zu lang gegarter Fisch kann trocken werden.

Fisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Fischfilet	250 g	10 - 15 min	- frisch
Fischfilet	250 g	15 - 20 min	- gefroren
Lachskotelett	400 g	10 - 15 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Thunfisch-steak	400 g	15 - 20 min	- gefroren erhöht sich die Garzeit um etwa 5 min
Muscheln	400 g	10 - 15 min	- nur frische und geschlossene Muscheln garen - die Muscheln sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	400 g	10 - 15 min	- nach der Hälfte der Garzeit umrühren/umschichten
Hummer-schwänze	2 Stück	20 - 25 min	
Austern	6 Stück	15 - 20 min	- nur frische und geschlossene Austern garen - die Austern sind gar, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben

8.3 Garzeiten Fleisch

- Wählen sie ausschließlich mageres, weiches Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen.
- Die Fleischstücke sollten nicht zu dick sein. Fleisch, das sich zum Grillen eignet, lässt sich auch gut dämpfen.
- Das Fett, das sich noch im Fleisch befindet, wird beim Dämpfen weiter reduziert.
- Besonders Geflügel muss vollständig durchgegart sein, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden.
- Stechen Sie Würstchen ein, damit sie nicht platzen.
- Für rohe Würstchen ist das Dampfgaren nicht geeignet. Die Würstchen müssen

bereits gebrüht sein (z.B. Bockwürste, Wienerwürste etc.).

Fleisch	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	250 g	10 - 15 min	- in Scheiben, z.B. Filetsteak, Roastbeef
Hackbällchen	500 g	22 - 24 min	- aus Rindfleisch oder gemischtem Hack
Schweine-fleisch	400 g oder 4 Stück	10-15 min	- in Scheiben, z.B. Filet, Lende
Lamm	4 Stück	15 - 20 min	- Scheiben, z.B. Kotelett, Filet
Würstchen	400 g	10 - 15 min	- nur gebrühte Würstchen, z.B. Frankfurter, Knacker, Bockwürste, Hot Dog Würstchen etc. - vor dem Garen die Haut einstechen
Hähnchen-brust	400 g	15 - 20 min	- Haut vor dem Garen entfernen - Fleisch muss unbedingt durchgegart sein
Hähnchen-keulen	2 Stück	20 - 30 min	- Fleisch muss unbedingt durchgegart sein - nach dem Garen evtl. unter dem Grill bräunen

8.4 Garzeiten Reis

- Geben Sie den Reis und die passende Menge Wasser sowie eine Prise Salz in die Reisschale **4**.
- Stellen Sie die Reisschale in den obersten Dampfkorb, damit kein Kondenswasser in die Schale tropfen kann.
- Rühren Sie den Reis gelegentlich um.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass Sie nicht von einem Dampfschwall getroffen werden und dass kein Kondenswasser in den Reis tropft.
- Es gibt viele verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die jeweilige Kochanleitung was die Menge des Wassers betrifft.

Reis	Menge	Garzeit	Bemerkungen
Weißer Reis			
Normal	1 Tasse	45 - 50 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Langkorn	1 Tasse	50 - 55 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Naturreis (braun)			
Normal	1 Tasse	40 - 45 min	- 2 Tassen Wasser zugeben
Parboiled	1 Tasse	45 - 55 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Gemischter Reis aus Langkorn und wildem Reis			
Normal	1 Tasse	55 - 60 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Schnell-kochreis	1 Tasse	20 - 25 min	- 1,75 Tassen Wasser zugeben
Sonstiger Reis			
Instantreis	1 Tasse	12 - 15 min	- 1,5 Tassen Wasser zugeben
Milchreis (Reispudding)	100 g + 30 g Zucker	75 - 80 min	- warme Milch in entsprechender Menge statt Wasser

8.5 Garzeiten Eier

Eier	Menge	Wasser-menge	Garzeit	Bemerkungen
weich	max. 6 pro Dampfkorb	400 ml	10 - 15 min	- Eier in die Vertiefungen im Boden der Dampfkörbe stellen. - Die Eier in den unteren Dampfkörben sind etwas früher fertig als in den oberen Dampfkörben.
hart			20 - 25 min	

9. Rezepte

9.1 Kasseler mit Rosenkohl und Kartoffeln

Zutaten:

- 500 g Rosenkohl, frisch
- 500 g Kartoffeln, frisch, geschält und geviertelt
- 400 g Kasseler am Stück
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Gesamtgarzeit: 45 Minuten

1. Rosenkohl putzen und in Korb 3 geben.
2. Kartoffeln schälen, vierteln und in Korb 2 geben.
3. Kasseler in den Dampfkorb 1 legen und mit dem Garen beginnen (siehe Abschnitt 6. auf Seite 113).
4. Nach 5 - 10 Minuten Dampfgarer öffnen und den Dampfkorb 2 einsetzen. Mit dem Garen fortfahren.
5. Nach 20 Minuten seit Garbeginn Dampfgarer öffnen und den Dampfkorb 3 einsetzen.
6. Mit dem Garen bis zum Ablauf der Zeit fortfahren.
7. Die Kartoffeln etwas salzen.
8. Den Rosenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
9. Bereiten Sie eine Soße Ihrer Wahl zu und reichen Sie diese zu dem Essen.

9.2 Lachsfilet mit Gemüse und Reis

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Lachsfilet
- 3 Lauchzwiebeln
- 200 g Champignons
- 3 Stangen Sellerie
- 2 Möhren
- frischer Ingwer
- Sojasoße, Essig, Öl, Cayennepfeffer und Curry für die Marinade
- 200 g Reis
- Salz

Zubereitung:

1. Lachsfilet in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Mit etwas frischem, geriebenem Ingwer bestreuen und leicht Salzen.
4. Bis zum Garen stehen lassen, damit die Gewürze gut einziehen.
5. Lauchzwiebeln, Champignons, Sellerie und Möhren putzen und in etwa gleich-

große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

6. Aus jeweils 1 Esslöffel Sojasoße, Essig, Öl eine Marinade anrühren.
7. Marinade mit Cayennepfeffer, etwas geriebenem Ingwer, einer Prise Salz und Curry abschmecken.
8. Das kleingeschnittene Gemüse mit der Marinade beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
9. Geben Sie den Reis mit der passenden Menge Wasser und einer Prise Salz in die Reisschale **4**.
10. Stellen Sie die Reisschale **4** in den Dampfkorb 1.
11. Wählen Sie die Garzeit, die dem Reis entspricht und beginnen Sie mit dem Garen.
12. Geben Sie das Gemüse in den Dampfkorb 2.
13. Öffnen Sie 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Dampfgarer, entnehmen Sie die Reisschale **4** mit dem Reis und stellen Sie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse auf den Dampfkorb 1.
14. Setzen Sie die Reisschale **4** in den Dampfkorb 3.
15. Setzen Sie den Dampfkorb 3 mit der Reisschale **4** auf den Dampfkorb 2 und fahren Sie mit dem Garen fort.
16. Öffnen Sie 8 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Dampfgarer, entnehmen Sie Dampfkorb 3 mit dem Reis sowie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse.
17. Geben Sie den Fisch in Dampfkorb 1.
18. Setzen Sie den Dampfkorb 2 mit dem Gemüse und danach den Dampfkorb 3 mit dem Reis wieder ein.
19. Fahren Sie mit dem Garen bis zum Ablauf der Zeit fort.

9.3 Gefüllte Quarkknödel

Zutaten:

- 250 g Magerquark (Topfen)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Mehl
- 2 EL Öl
- 5 EL Semmelbrösel
- Schokolade oder Nougatcreme

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und daraus einen glatten Teig kneten.
2. Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 25 gleichgroße Teile schneiden.
3. Die Teile etwas flach drücken, mit Schokolade oder Nougatcreme füllen und daraus kleine Knödel formen.
4. Die Knödel auf die Dampfkörbe verteilen.
5. 15 Minuten lang im Dampfgarer garen.

Tipps:

- Sie können die fertigen Knödel vor dem Garen in Krokant drehen.
- Statt Krokant können Sie auch Brösel nehmen, die Sie dadurch herstellen, dass Sie Semmelbrösel vorsichtig in Butter rösten.
- Gut schmeckt auch Vanillesoße dazu.

10. Reinigen und lagern

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie das Unterteil **12** nie in Wasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

10.1 Gerät demontieren

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Nehmen Sie die Dampfkörbe **5** ab.
3. Drücken Sie die gelochten Böden aus den Dampfkörben vorsichtig heraus.
4. Nehmen Sie die Auffangschale **7** ab.
5. Ziehen Sie die Dampfhülse **8** aus der Auffangschale **7** heraus.

10.2 Unterteil reinigen

1. Reinigen Sie das Unterteil **12** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.3 Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör aus Kunststoff von Hand im Spülbecken.

10.4 Zubehör zusammenbauen

1. Setzen Sie die Böden in die Dampfkörbe **5** ein:
   - legen Sie die Böden so ein, dass die kleinen Vertiefungen für Eier nach unten zeigen;
   - die Nasen in den Dampfkörben müssen genau zu den entsprechenden Öffnungen in den Böden passen;
   - drücken Sie die Böden in den Dampfkorb, bis sie hörbar einrasten.
2. Setzen Sie die Dampfhülse **8** auf den Dampferzeuger **11**. Das schmale Ende der Dampfhülse **8** muss nach oben zeigen.

10.5 Gerät lagern

Damit das Gerät im Schrank nicht zu hoch ist, lassen sich die unterschiedlich großen Dampfkörbe **5** ineinander stapeln.

1. Wickeln Sie das Netzkabel auf der Unterseite des Unterteils **12** auf.
2. Setzen Sie die Auffangschale **7** in das Unterteil **12**.
3. Setzen Sie Dampfkorb Nr. 1 in Nr. 2 und dann beide in den Dampfkorb Nr. 3.
4. Stellen Sie die Reisschale **4** in die Dampfkörbe **5**.
5. Setzen Sie den Deckel **3** auf.
6. Setzen Sie die Dampfkörbe auf das Unterteil **12**.
7. Verstauen Sie das Gerät.

10.6 Gerät entkalken

Je nach Wasserhärte können sich in dem Gerät Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie regelmäßig entfernen, um Energie zu sparen, die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen sowie aus hygienischen Gründen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem Tuch ab, das Sie mit etwas Essig getränkt haben.
2. Wenn der Dampferzeuger **11** stärker verkalkt sein sollte, füllen Sie handelsüblichen Entkalker in das Unterteil und lassen ihn über Nacht stehen.

   Vorsicht! Keinesfalls darf das Gerät eingeschaltet werden, während es entkalkt wird. Dies könnte zu Schäden führen.
3. Spülen Sie anschließend gründlich nach.
4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

11. Entsorgung

11.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

11.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

12. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos

repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 102978) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 102978

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

RP102978 Dampfgarer LB4 Seite 126 Dienstag, 9. September 2014 10:36 10

RP102978 Dampfgarer LB4 Seite 127 Dienstag, 9. September 2014 10:36 10

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Stan informacji · Az információ kelte ·
Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií ·
Stand der Informationen:

08/2014 · Ident.-Nr.: SDG 800 B2

IAN 102978

4

RP102978_Dampfgarer_Cover_LB4.indd 1 27.08.14 14:11